

■ G O U R M E T ■

RECETAS CON VERDURAS




susaeta

RECETAS CON VERDURAS

Annie PERRIER-ROBERT

susaeta

SIGNIFICADO DE LOS SÍMBOLOS QUE ACOMPAÑAN A LAS RECETAS

-  preparación muy sencilla
-  preparación fácil
-  preparación elaborada
-  barato
-  razonable
-  caro

En ligeras y refrescantes ensaladas, succulentas sopas, gratinados y en tantas otras presentaciones, las verduras se pueden preparar de mil maneras diferentes, crudas o hervidas. Son la pieza clave de una buena alimentación, en la que no debe faltar una ración diaria de 500 g a 600 g (de 100 g a 200 g de verduras crudas y de 300 g a 350 g de verduras cocidas). Por su riqueza en agua, vitaminas (sobre todo vitamina C), elementos minerales y fibras vegetales, desempeñan un papel fundamental en el equilibrio nutricional. Y aún más: a las personas que siguen dietas de adelgazamiento les ayudan a controlar el peso, ya que son poco calóricas, apenas tienen grasas y sacian el apetito.

Todo habla en favor de las verduras, y con motivos de sobra, puesto que a sus cualidades alimenticias hay que añadir el deleite que procuran a nuestro paladar. Sea cual sea su grado de refinamiento, una comida debe incluir siempre verduras, ya sea como entrante, como plato principal o como guarnición. Su amplia gama de sabores y colores resulta esencial a la hora de cuidar la presentación de los platos. Asignemos, por tanto, un lugar privilegiado a las verduras y consumámonoslas sin moderación...

VERDURAS, MODO DE EMPLEO

CADA VERDURA A SU TIEMPO

No todas las verduras se consumen en cualquier época del año. Lo cierto es que cada estación tiene sus verduras. No está de más conocer este calendario para saber comprar, pues una verdura adquirida en pleno período de producción no resulta cara. Ciertamente que merced a las importaciones es posible encontrar todo tipo de verduras en cualquier época del año, pero no menos cierto es que su coste se incrementa y que también el sabor de estos productos deja a menudo mucho que desear. Nada es comparable a las verduras compradas en su momento óptimo de maduración. Su precio es más bajo y su sabor mucho más intenso. La oferta es lo suficientemente amplia como para deleitarnos con una verdura distinta en cada época del año.

CÓMO PELAR LAS VERDURAS

Con frecuencia, el pelar las verduras es sinónimo de desperdicio. Y lo que se pierde en peso se pierde en vitaminas, pues es en parte bajo la piel donde se localizan sus aportes nutricionales. Conviene por lo tanto proceder de la forma más razonable ayudándonos de un cuchillo especial para pelar verduras, lo cual significa que, por ejemplo, en una patata retiraremos sólo el 15 % de su peso en lugar del 30 % que desaprovecharíamos si lo hiciésemos con un cuchillo corriente. Cuando las verduras se adquieren en temporada (zanahorias, nabos o patatas pequeñas) es aconsejable no pelarlas sino simplemente rasparlas o frotarlas, bajo el chorro de agua fría. De este modo, mantendremos intactas sus propiedades y también su peso.

Por otro lado, la recuperación de las hojas o de ciertas mondas con fines culinarios permite no desaprovechar los nutrientes de las verduras. Así, **CONVIENE** saber que las hojas verdes de las lechugas contienen más sales minerales que las blancas, y que por lo tanto no **CONVIENE** desecharlas si están frescas y sanas. Si no nos apetece consumirlas en ensalada siempre podemos hervirlas.

Además:

- Si decidimos poner rabanitos como entrante, debemos escogerlos con las hojas muy frescas para preparar una deliciosa crema por la noche.

- Las hojas verdes de la coliflor sirven -cocidas, picadas y sazonadas- como guarnición de un asado de cerdo o de ternera.

- Lo mismo podemos decir de las hojas del cardo, que se consumen del mismo modo que las espinacas.

- No hay que desechar la parte verde de los puerros. Cortado en rodajitas finas puede sustituir perfectamente a la cebolla en una ensalada.

¿QUÉ CANTIDAD POR PERSONA?

ALCACHOFAS	1 corazón
ESPARRAGOS	250 g a 300 g
CHAMPIÑONES	<ul style="list-style-type: none">• en salsa: 30 g• guarnición: 75 g• entrante: 150 g• acompañamiento del plato principal: 150 g
ESPINACAS	400 g
JUDÍAS VERDES	200 g
LEGUMINOSAS	80 g a 90 g
VERDURAS COCIDAS (en general)	200 g a 250 g
GUISANTES (en vaina)	350 g
PATATAS	<ul style="list-style-type: none">• entrante: 200 g• acompañamiento del plato principal: 200 g• plato principal: 250 g• patatas fritas: 300 g
LECHUGAS	60 g a 100 g

EQUIVALENCIAS ÚTILES

1 diente de ajo	5 g
1 espárrago	30 g
1 zanahoria pequeña	50 g
1 zanahoria mediana	100 g
1 chalota	10 g
1 taza de habichuelas	150 g
1 nabo pequeño	50 g
1 nabo mediano	100 g
1 cebolla mediana	25 g
1 cebolla grande	50 g
1 taza de guisantes secos	170 g
1 patata mediana	90 g
1 patata grande	150 g
6 patatas	1 kg
4 patatas medianas	2 cuencos y medio de patatas cortadas en dados
1 tomate	80 g a 100 g
10 tomates medianos	1 kg

ENSALADAS MULTICOLORES

Cada verdura debe ser tratada de un modo distinto, conforme a sus propiedades.

- Cortada en dados o en bastoncitos, la *remolacha* (cocida) suele consumirse en ensalada, sola o asociada a berros, endibia, apio nabo, canónigos, etc. Una advertencia: conviene mezclarla con el resto de los ingredientes en el último momento, ya que suele teñirlos.

- El *apio nabo* conserva su color blanco si, una vez rallado, se riega con zumo de limón. Su sabor, un poco fuerte, requiere una vinagreta bien condimentada con mostaza.

- La *col* cruda en ensalada mejora su sabor si antes de aliñarla con una vinagreta fuerte se la blanquea 5 minutos en agua hirviendo.

- Aunque se puede consumir cruda, en ramitos y acompañada de mayonesa, la *coliflor* suele cocerse entre 10 y 15 minutos en agua hirviendo con sal antes de aliñarla con vinagreta. Para que no pierda su color blanco, se puede añadir una cucharadita de harina al agua de cocción.

- Las *legumbres* tienen mejor sabor, y las *patatas* están más suaves, si una vez fritas se las riega con vinagreta.

LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA COCCIÓN

El hecho de **blanquear** una verdura consiste en sumergirla de 3 a 5 minutos en agua hirviendo para eliminar parte de su sabor si éste es fuerte; es lo que suele hacerse con la *col* y el *hinojo*. A continuación, conviene pasarla por el chorro de agua fría para que recupere su firmeza antes de pasar a prepararla.

La **cocción en agua con sal** propiamente dicha se emplea mucho para las verduras que deben sazonarse en el momento de servirlos (por ejemplo, alcachofas y espárragos). Para mantenerlas calientes se escurren bien y se reservan en un colador colocado sobre una cazuela con agua hirviendo.

Ciertas verduras (judías verdes, cogollos de lechuga o espinacas) realzan su sabor si se las pasa bajo el chorro de agua fría antes de cocinarlas.

La norma básica, para todas las verduras en general, es cocerlas en su punto, de forma que queden un poquito tiesas: así, no quedarán deslavazadas ni se desmenuzarán al prepararlas. CONVIENE prestar especial atención a las coles, la coliflor y las patatas. Las zanahorias necesitan poco agua, contrariamente a los guisantes. Y poco agua necesitan también las espinacas, cuya cocción es muy rápida.

LA COCCIÓN AL VAPOR

Suele preferirse a la cocción normal, ya que las verduras, al no hincharse de agua, conservan intactos su color y su sabor. El líquido generalmente empleado es el agua pero podemos aromatizarla con hierbas y especias, e incluso sustituirla por caldo de pollo o de verduras.

El único aspecto delicado es el tiempo de cocción, algo más largo que el de la cocción normal. Una vez alcanzada la ebullición, el calor debe ser constante y el líquido no debe dejar de dar pequeños hervores. El tiempo de cocción se cuenta a partir de que empieza a salir vapor.

A título orientativo, hemos elaborado una lista con los tiempos aproximados de cocción, tiempos que, evidentemente, dependen del grado de frescura de las verduras y también del modo en que hayamos introducido estas en la olla (enteras o cortadas en trozos):

- alcachofa: 25-30 minutos;
- espárrago: 15-20 minutos;
- berenjena: 30-40 minutos;
- zanahoria: 15-20 minutos;
- champiñones: 10 minutos;
- coles de Bruselas: 13-17 minutos;
- coliflor: 15-20 minutos;
- calabacín: 12-15 minutos;
- endibia: 25-30 minutos;
- espinacas: 4-5 minutos;
- habas: 6 minutos;
- judías verdes: 8-10 minutos;
- lechuga (cogollos): 15-20 minutos;
- nabo: 15-20 minutos;
- guisantes: 12-15 minutos;
- puerro: 15-20 minutos;
- patatas: 15-20 minutos;
- calabaza: 15 minutos;
- salsifi: 15-20 minutos;
- escorzonera: 15-20 minutos.

CON QUÉ COMBINAN...

<i>Brécol</i>	<i>Pescados, asados de ternera</i>
<i>Zanahoria</i>	<i>Asados de ternera, aves</i>
<i>Apio nabo</i>	<i>Carne de cordero, caza, arenques asados</i>
<i>Champiñones</i>	<i>Magret de pato, asados de carne</i>
<i>Coliflor</i>	<i>Asado de cerdo, pescados a la parrilla</i>
<i>Berro</i>	<i>Embutidos</i>
<i>Judías blancas</i>	<i>Salchichas, carne de cordero (asados, chuletitas, paletilla).</i>
<i>Lentejas</i>	<i>Embutidos, salchichas, beicon, huevos fritos, huevos escalfados.</i>
<i>Castañas</i>	<i>Pavo asado, carne de cerdo, caza.</i>
<i>Acedera</i>	<i>Pescados hervidos y servidos con salsa.</i>
<i>Guisantes secos</i>	<i>Salchichas, chuletas de cerdo, huevos fritos, huevos escalfados.</i>
<i>Patatas</i>	<i>Guisos o fritos de carne, salchichas, pescados.</i>
<i>Tomates</i>	<i>Sardinas fritas o a la brasa, carne asada o a la brasa, salchichas.</i>

UNA SABROSA SOPA DE VERDURAS

Es así de sencilla: verduras frescas peladas y cortadas en trozos grandes, una cebolla y un diente de ajo (opcional), agua (a razón de un litro por 150 g de verduras preparadas), un ramillete de hierbas, sal y pimienta... Al cabo de 30 o 35 minutos de cocción se pasa todo por el pasapurés o por la batidora. Cualquier combinación de verduras es válida, si bien también podemos limitarnos a la verdura fresca de temporada y a partir de ahí variar las posibilidades.

Las sopas más nutritivas son las hechas a partir de legumbres: lentejas, garbanzos, judías, habas... En este caso CONVIENE calcular un litro de agua por cada 50 g de legumbres.

Para obtener una buena sopa

- Introducir las verduras y el resto de los ingredientes en agua fría.
- Dado que una sopa clarita de verduras cuece rápidamente, colocar la tapadera inclinada para favorecer la evaporación.
- Sazonar con sal y pimienta al final de la cocción.
- Servir la sopa caliente pero no hirviendo.
- No hay ningún problema si tenemos que volver a calentar una sopa, siempre y cuando no contenga demasiada patata. En este caso, hay que prestar especial atención.

Para espesar una sopa demasiado clara, podemos añadir fécula de arroz o de maíz. Para ello, se deslíe una cucharada de fécula con una taza de sopa templada vertida en un fino charro y a continuación, cuando la mezcla ya está homogénea, se incorpora a la sopa hirviendo, mezclando bien y dejando que cueza durante unos minutos a fuego lento.

También podemos espesar este caldo con un poco de puré de patatas en copos, con patata cruda rallada o con una mezcla a partes iguales de mantequilla y harina. Otra forma de espesar es mezclando nata líquida y yema de huevo. Estos se echan directamente a la sopera y, sin dejar de remover, se vierte encima un poco de sopa templada. Conseguida una textura uniforme, se añade el resto de la sopa muy caliente pero sin llegar a hervir. Otra posibilidad es mezclar en un cazo pequeño la yema de huevo y la nata líquida fría. Se añade un poco de sopa caliente y se cuece, a fuego muy lento, sin dejar de remover, hasta que espese. En seguida se añade a la sopa y en función de la cantidad de huevo y nata (fría o caliente) convertiremos una sencilla sopa en una *velouté* o una crema.

Para mejorar una sopa

- Añadir al líquido de cocción un cubito de caldo concentrado o un poco de concentrado líquido de carne.
- Añadir una cucharadita de mantequilla en el momento de servir.
- Un puñado de arroz (de grano redondo), de tapioca o de fideos ayuda a enriquecer un caldo o una sopa.
- Un poco de perejil o perifollo picado y servido en el último momento hacen más atractiva una sopa y son fuente de vitaminas.
- Un toque refinado: presentar, en recipientes aparte, picatostes (fritos o tostados) y queso rallado (emmental o parmesano), que añadirá cada comensal a su gusto.

Para no desaprovechar

- No desechar las hojas verdes de la lechuga, la parte verde del puerro ni los rabitos de las alcachofas. Incorporarlos a una sopa.
- Recuperar el agua de cocción de una verdura para añadirla a la sopa. Así, cuando preparemos un plato de legumbres podemos cocer más cantidad y emplear una parte, junto con las verduras sobrantes y el agua de cocción, para confeccionar una sopa.
- Podemos mejorar una sopa añadiéndole una carcasa o un pescuezo de pollo.

LOS PURÉS

La cocina moderna confecciona todo tipo de purés jugando con su colorido para acompañar carnes o pescados. Para que resulte grato al paladar, el puré debe ser liso y untuoso. Una vez cocidas las verduras, se trituran, se sazonan y se mezclan con leche o un poco de mantequilla y/o nata líquida.

He aquí algunos consejos para obtener un buen puré:

- Un pellizco de nuez moscada rallada realza agradablemente el sabor.
- Para ligar ciertos purés se puede emplear una salsa bechamel espesa; también se puede utilizar mantequilla y/o nata líquida. Es el caso del apio nabo, las espinacas, los champiñones cultivados y las cebollas.
- En el momento de servir el puré, podemos acompañarlo de picatostes calientes, es decir, pan del día anterior cortado en dados y pasados por la sartén, fritos en mantequilla o aceite.
- El puré de patatas debe elaborarse una vez cocidas las patatas y no admite demora a la hora de consumirlo. Se trabaja con batidora eléctrica y se le añade el agua de cocción o, mejor aún, leche caliente (no hervida) vertida de una sola vez. La mantequilla se añade en trocitos y fuera del fuego. El puré ganará en ligereza y sabor si le añadimos al final una clara de huevo batida a punto de nieve.
- Un nabo mezclado con las patatas confiere al puré un gusto muy refinado. También la combinación de patatas y apio nabo tiene un sabor intenso.
- Para mejorar un puré de zanahorias podemos añadir una o dos patatas hervidas y trituradas.
- Para rebajar la acidez del puré de acedera podemos añadir una cucharada de azúcar molido y mezclarlo justo en el momento de servir.

LOS GRATINADOS DE VERDURAS

Los gratinados de verduras conocen mil y una versiones, ya que casi todas las verduras se prestan a este tipo de preparación. Algunos de ellos combinan bien con la salsa bechamel (puerros, espinacas, coliflor, champiñones, pencas de acelga, cardo), otros armonizan mejor con la salsa de tomate (berenjenas, hinojo, apio en rama, etc.) mientras que otros se asocian a una preparación de relleno para un pastel (por ejemplo el calabacín).

Las claves para conseguir un buen gratinado son las siguientes:

- El gratinado se realiza en el último momento, razón por la cual debemos cocer previamente las verduras. Se cuecen al vapor y se escurren bien para que no suelten agua mientras se gratinan.
- La salsa bechamel destinada a ligar los alimentos no debe llevar demasiada harina, de lo contrario quedará gomosa. Para hacerla más untuosa podemos añadirle un poco de nata líquida.
- El horno no debe estar demasiado caliente. Una cocción de 40 a 50 minutos en el horno precalentado (160 °C /termoestado a 5-6) bastará para que la preparación quede bien gratinada. Si la temperatura es demasiado alta la superficie expuesta al excesivo calor tendrá un sabor amargo.
- Finalmente, y aunque los puristas rechazan este método, se puede mezclar pan rallado con el queso rallado para reforzar la costra que se forma en la superficie del gratinado.



PARRILLADA DE VERDURAS

No todas las verduras se prestan a ser cocinadas sobre una parrilla. Las empleadas con mayor frecuencia son las cebollas, los champiñones, los tomates y los pimientos.

Su preparación es una de las más sencillas. Solo hay que tener la precaución de untar las verduras con un poco de aceite (o mantequilla derretida) para que no se sequen durante la cocción. Se puede potenciar su sabor empleando un aceite aromatizado e incluso regándolas con zumo de limón y dejándolas macerar 20 minutos antes de cocinarlas.

Las verduras son un elemento importante de las brochetas, generalmente asociadas con carne de cerdo fresca o adobada.

Estas son algunas ideas para brochetas de verduras:

- Trozos de berceon, champiñón, pimiento (en tiras gruesas), berenjenas (sin pelar y cortadas en rodajas) y tomates cherry. Calcular unos 20 minutos de cocción.

- Trozos de berceon, champiñón, pimiento (en tiras gruesas), cebollas (en cuartos), tomates cherry. Calcular unos 20 minutos de cocción.

- Trozos de apio (cocido en agua con sal 15 minutos), zanahoria troceada (cocida en agua con sal 15 minutos), tiras gruesas de pimiento (cocido en agua con sal 5 minutos) y champiñón. Calcular 5 minutos de cocción.



EL SECRETO DE LOS BUÑUELOS

Algunas verduras resultan exquisitas cubiertas de masa de buñuelos. Es habitual que las más gruesas se blanqueen previamente unos minutos. En general, se cortan en trocitos, ya que los buñuelos deben ser pequeños para que queden bien hechos. La masa utilizada para freírlos se compone de harina, aceite, agua (o cerveza) y un huevo entero; se frien unos 5 minutos. Los buñuelos se sirven en una fuente amplia, acompañados de perejil frito y limón cortado en cuartos.



He aquí algunos ejemplos:

- Buñuelos de alcachofa: corazones de alcachofa cocidos en agua con sal (o en conserva). Se sirven con salsa de tomate.

- Buñuelos de coliflor: ramitos de coliflor cocidos 5 minutos en agua hirviendo con sal y puestos a macerar durante 30 minutos en una mezcla de aceite, zumo de limón, sal y pimienta. Se sirven con una salsa de tomate bien condimentada.

- Buñuelos de apio: los tallos de apio se cortan en trozos de unos 7 u 8 cm y se cuecen 5 minutos en agua hirviendo con sal.

- Buñuelos de calabacín: el calabacín se corta en rodajas que se cuecen 5 minutos en agua hirviendo con sal. Se sirven con salsa de tomate.

- Buñuelos de salsifi: esta verdura se cuece durante 30 minutos en agua hirviendo con sal.

Alcachofas rellenas

XXXO

Preparación: 25 min
Cocción: 30 min
Para 4 personas

4 chalotas
2 dientes de ajo
160 g de miga de pan
4 cucharadas de leche
1 cucharada de perejil
picado
4 alcachofas grandes

4 cucharadas de aceite
1 ramillete de hierbas
Sal fina
Pimienta blanca
de molinillo

Pelar y picar finamente las chalotas y los dientes de ajo. Empapar la miga de pan en la leche y al cabo de unos minutos escurrirla apretándola bien.

Mezclar las chalotas con los ajos, el pan y el perejil. Salpimentar.

Lavar las alcachofas y cortarlas horizontalmente dejando dos tercios de su altura.

Separar las hojas e introducir entre ellas la mezcla anterior de pan. Echar las alcachofas en una cazuela con 50 cl de agua, el aceite y el ramillete de hierbas. Llevar a ebullición y dejar que cueza tapado, a fuego lento, durante 30 minutos aproximadamente.

Colocar las alcachofas en una fuente caliente. Seguir cocinando la salsa para que quede más concentrada y verterla sobre las alcachofas. Servirlas inmediatamente.

Las alcachofas se pueden acompañar con los rabitos, bien limpios y cortados en trozos de unos 3 cm de longitud.

Otra variante para el relleno: panceta y champiñones cortados en trocitos, mezclada con chalotas y perejil picados.



CONVIENE SABER QUE...

- Las alcachofas pequeñas crudas, servidas con vinagreta, constituyen un excelente entrante para una comida estival.
- Atando las alcachofas con una cuerda fina a la hora de cocerlas no perderán su forma.
- Si a la hora de preparar un plato solo empleamos los corazones de alcachofa, podemos disponer las hojas sobre una fuente acompañadas de una vinagreta aliñada con mostaza.
- Para conservar las alcachofas crudas durante varios días se sumergen en un recipiente lleno de agua con azúcar y se recorta el rabito 1 cm todos los días, renovando el agua a diario.
- Las alcachofas cocidas no se conservan más de dos días, ya que se vuelven tóxicas.

Alcachofas a la provenzal XXXOO

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h 45 min
Para 4 personas

4 alcachofas grandes
2 cebollas
2 chalotas
3 dientes de ajo
100 g de picadillo de cerdo
1 cucharada de finas hierbas
picadas
25 g de mantequilla
4 lonchas de tocino
entreveado

8 cl de aceite de oliva
1 ramillete de hierbas
30 cl de caldo de pollo
200 g de champiñones
de Paris
1 lata pequeño de tomate
concentrado
10 cl de vino blanco seco
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpia las alcachofas y hervirlas en agua con sal 20 minutos. Escúrrias bien y dejar los corazones de alcachofa limpios. Con una cucharita, recuperar la pulpa de cada hoja y reservarla.

Pelear las cebollas y picarlas en rodajitas. Pelear y picar finamente las chalotas y los ajos.

Mezclar la carne de las alcachofas con el picadillo, las chalotas, los ajos y las finas hierbas. Rehogarlo todo en una sartén con la mantequilla unos 5 minutos. Sazonar con pimienta y dejar que se temple.

Repartir el relleno sobre los corazones de alcachofa y envolver cada uno en una loncha de tocino atándola con una cuerda fina.

Calentar el aceite en una cazuela y rehogar en él las cebollas. Colocar las alcachofas rellenas y añadir el ramillete de hierbas. Calentarlo 5 minutos antes de regarlo con el caldo. Dejar que cueza todo tapado, a fuego lento, durante 1 hora.

Limpia los champiñones y córtalos en láminas.

Incorporar el tomate concentrado a la cazuela y, a continuación, los champiñones y el vino blanco. Prolongar la cocción 40 minutos más.

Retirar las lonchas de tocino y disponer las alcachofas sobre una fuente caliente.

Retirar el ramillete de hierbas y reducir la salsa de champiñones a fuego vivo. Verterla sobre las alcachofas y servir.



Espárragos a la crema

XXOO

Preparación: 20 min
Cocción: 30 min
Para 4-6 personas

1 kg de espárragos blancos
50 g de mantequilla
20 g de harina
20 cl de leche

25 cl de nata líquida
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpia y lava los espárragos. Cocerlos en agua hirviendo con sal o al vapor de 20 a 30 minutos.

Para preparar la salsa, fundir la mantequilla a fuego lento y añadir la harina. Incorporar la leche y sazonar. Agregar la nata previamente batida con un poco de leche y mezclar bien.

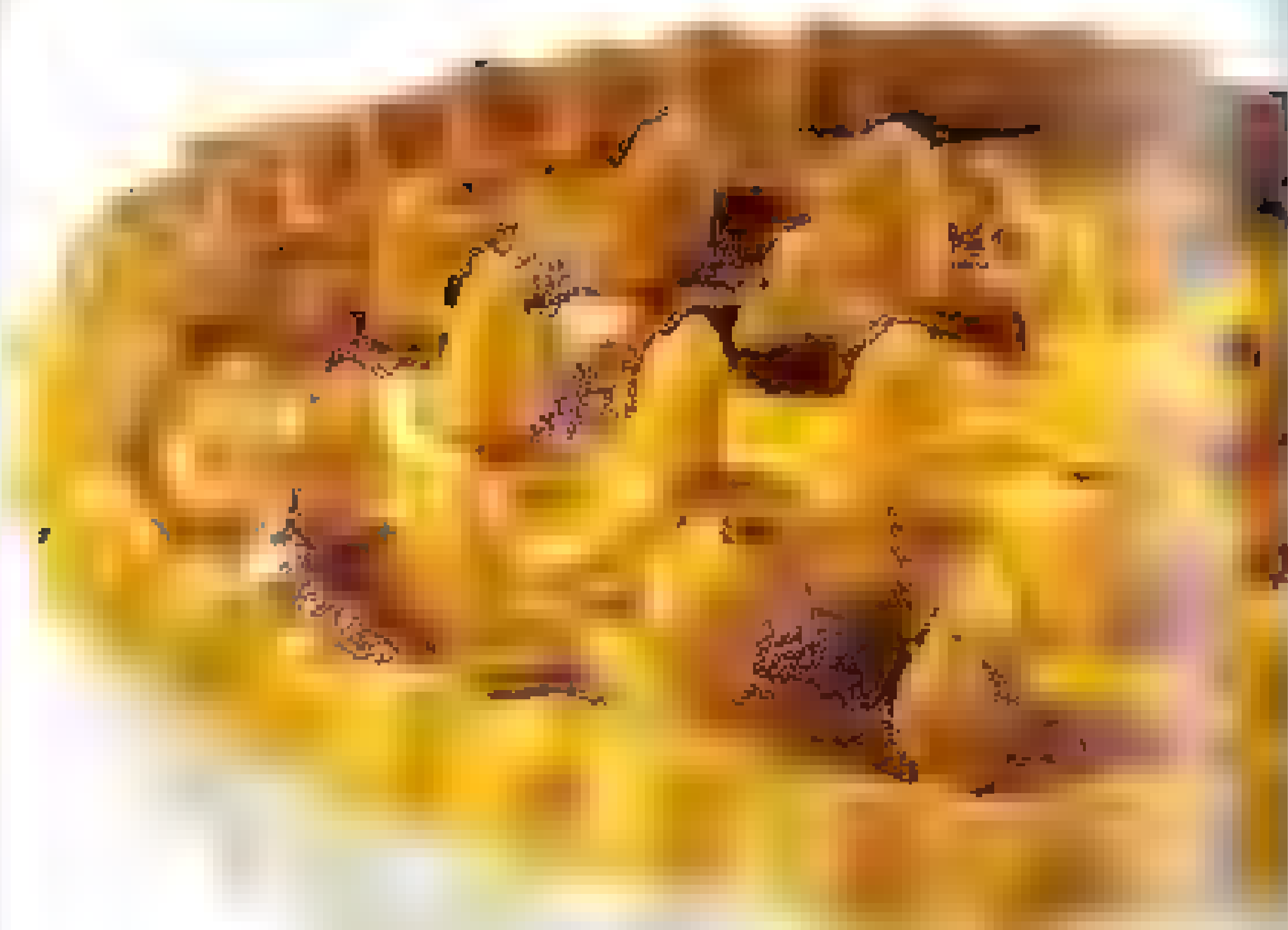
Escumir los espárragos y disponerlos en una fuente caliente. Servirlos acompañados de la salsa presentada en una salsaera.

Esta receta también se elabora con una sencilla salsa holandesa, que si se desea puede enriquecerse con nata batida.



CONVIENE SABER QUE

- No se debe conservar los espárragos más de dos días, pues se enmohecen y adquieren una textura acorachada. Lo mejor es envolverlos en un trapo húmedo y colocarlos en la parte baja del frigorífico hasta el momento de cocerlos.
- Teniendo en cuenta la fragilidad de los espárragos, conviene pelarlos sobre una tabla, con un cuchillo pelaverduras: sujetarlo por la base de la punta y, sin tocar la cabeza, bajar hacia el pie. A continuación, partido por la base (cuanto más fresco sea el espárrago, menos se desecha).
- Lava los espárragos con agua fría, añadiendo un poquito de zumo de limón si se desea, pero sin dejarlos en remojo.
- Tanto si se cuecen los espárragos en agua hirviendo con sal como si se cuecen al vapor, conviene atarlos en manojitos de ocho para impedir que se rompan.
- En el caso de los espárragos en lata, es mejor abrir esa por el fondo para sacarlos sin dañar las puntas y ponerlos en remojo unos minutos en agua hirviendo con sal, añadiéndole un chorrito de zumo de limón para quitarles el gusto «a conserva».



Quiche de espárragos

XXXO

Preparación: 45 min

Cocción: 50 min

Para 6 personas

1 kg de espárragos
250 g de masa quebrada
(pasta brisa)
20 g de mantequilla

10 cl de nata líquida
5 huevos
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelar y limpiar bien los espárragos. Cocerlos en agua hirviendo con sal de 20 a 30 minutos o bien al vapor. En esta receta solo se emplean las puntas, reservar los tallos para hacer una crema, por ejemplo.

Extender la masa quebrada con el rodillo y forrar con ella un molde de tarta de 24 a 28 cm de diámetro previamente engrasado con mantequilla. Cubrirla interiormente con papel sulfurizado y rellenarla con alubias secas. Cocer la masa en el horno a 180 °C (termostato a 6) 15 minutos. Retirar las alubias y el papel.

Batir la nata líquida con los huevos y salpimentar generosamente. Verter la mezcla en la tarta y cocerlo en el horno a 180 °C (termostato a 6) durante 10 minutos. Seguidamente pinchar las puntas de espárrago sobre la superficie de la quiche disponiéndolas de forma regular. Prolongar la cocción otros 5 minutos y servir la quiche muy caliente.

BERENJENAS

Capponata

XXXO

Preparación: 30 min

Cocción: 40 min - Maceración: 30 min

Para 6 personas

2 berenjenas grandes
40 g de uvas pasas
3 ramitas de apio
1 cebolla grande
1 bote de tomate natural
3 cucharadas de aceite
de oliva
1 cucharadita de azúcar
molido

2 cucharadas de vinagre
de vino
1 cucharada y media
de alcázaros
24 aceitunas verdes
desahuesadas
Hojitas de albahaca
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Retirar el rabito de las berenjenas, lavarlas (sin quitarles la piel) y cortarlas en dados de 1 cm. Echarlos en una fuente y espolvorearlos con bastante sal, dejarlos media hora para que pierdan el amargor. Lavarlos después muy bien y secarlos con papel de cocina.

Dejar las uvas pasas en remojo 20 minutos para que aumenten de volumen.

Lavar el apio y cortarlo en trozos de 2 cm. Pelar la cebolla y cortarla en rodajas. Cortar los tomates en trozos grandes.

Calentar el aceite en una sartén honda y rehogar las berenjenas. Sacarlas, escurriéndolas bien, y reservarlas. En ese mismo aceite, rehogar el apio unos minutos y reservarlo. Seguidamente, dorar la cebolla. Añadir los tomates y sazonar con azúcar y vinagre. Incorporar los alcázaros, las uvas pasas (bien escurridas) y las aceitunas. Mezclar bien. Dejar que cueza todo junto 5 minutos y añadir entonces las berenjenas y el apio. Salpimentar. Prolongar la cocción a fuego medio 15 minutos.

Disponer el guiso en una fuente honda y servirlo templado, espolvoreado con un poco de albahaca picada.

Berenjenas con tomate

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 6 personas

4 berenjenas grandes
2 cebollas
5 cucharadas de aceite
de oliva
50 cl de salsa de tomate

125 g de queso rallado
(gruyere o emmental)
30 g de mantequilla
Sal

Pelar las berenjenas y cortarlas en rodajas, ni muy gruesas ni muy finas. Espolvorearlas con bastante sal y dejarlas así durante 2 horas para que pierdan el amargor. Lavarlas después muy bien y secarlas con papel de cocina.

Pelar y picar finamente las cebollas.

Calentar el aceite en una sartén honda y rehogar las berenjenas y las cebollas. Bajar el fuego y dejar que cuezan tapadas, a fuego lento, de 10 a 15 minutos.

En una fuente refractaria ir colocando, alternativamente y hasta que se acaben, capas de salsa de tomate, de berenjenas y de queso rallado. Terminar con el queso rallado y añadir unos trocitos de mantequilla por encima.

Hornear a 200 °C (termostato a 6-7) durante 25 minutos y servirlo caliente.

Berenjenas gratinadas

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 30 min
Para 6 personas

4 berenjenas grandes
5 cucharadas de aceite
de oliva

30 cl de salsa bechamel
espesa
30 g de mantequilla

Pelar las berenjenas y cortarlas en láminas finas a la larga. Freírlas en una sartén con el aceite y escurrirlas.

Colocar las berenjenas en una fuente refractaria y cubrirlas con la salsa bechamel.

Repartir la mantequilla por encima en trocitos. Hornear a 200 °C (termostato a 6-7) de 25 a 30 minutos. Servirlo caliente en la misma fuente.

Berenjenas sevillanas

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 6 personas

4 berenjenas
2 dientes de ajo
100 g de tomates
30 g de aceitunas verdes
desahucadas

1 taza de salsa ligera
de tomate
Aceite
Pan rallado
Sal fina
Alienta blanca de molinillo

Cortar las berenjenas en láminas a la larga y freírlas en aceite.

Pelar y picar los dientes de ajo. Picar el perejil.

Pelar los tomates y cortarlos en trozos una vez quitadas las semillas. Calentar un poco de aceite en una sartén y freír los tomates. Salpimentar y añadir los ajo y el perejil.

Disponer las berenjenas en una fuente para gratinar y cubrirlas con la salsa de tomate.

Espolvorear por encima el pan rallado y regar con un poco de aceite. Adornar con las aceitunas verdes.

Dejar gratinar en el horno durante 30 minutos a 200 °C (termostato a 6-7).

Una vez gratinadas las berenjenas, servir las en la misma fuente echando por encima la salsa ligera de tomate.



Caviar verde

20

Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Para 6 personas

- | | |
|--|--|
| 3 berenjenas
2 pimientos
2 dientes de ajo
El zumo de 1 limón
2 cl de aceite de oliva | 1 cucharada de perejil
picado
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo |
|--|--|

Partir las berenjenas en dos a lo largo, ponerlas una fuente resistente y asarlas en el horno. Una vez asados, retirar la carne y aplastarla con un tenedor.

Poner los pimientos en la parrilla del horno y asarlos a fuego mediano. A continuación, sumergirlas en agua fría y pelarlas, quitar las semillas y la parte blanca y picarlos finos. Mezclarlos con las berenjenas y salpimentar.

Añadir los dientes de ajo picaditos, el zumo de limón y el aceite (tanto como puedan absorber las verduras). Mezclar bien todo.

Espolvorear por encima el perejil picado y servirlo f

CONVIENE SABER QUE:

- La berenjena contiene mucha agua y, por lo general, antes de cocinarla, conviene espolvorearla con bastante sal y dejarla así durante dos o tres horas para que pierda el amargor. Una vez lavada y seca puede emplearse para elaborar cualquier plato. Para algunas recetas, sin embargo, como en el caso de las berenjenas rellenas o asadas, no es necesario hacerlo, pues el agua contenida en la verdura se evapora durante la cocción.
- No pelar con demasiada antelación las berenjenas, ya que la carne se oscurece rápidamente. Por esta misma razón, si se van a cocer en agua con sal se suele añadir a esta un chorrito de vinagre.



Suflé de brécol

XXO

Preparación: 30 min
 Cocción: 50 min
 Para 4 personas

250 g de brécol
 60 g de mantequilla
 2 cucharadas de harina
 50 cl de leche
 3 huevos

30 g de queso rallado
 (emmental, parmesano)
 Sal fina
 Pimienta blanca de molinillo

Limpia el brécol y cocerle en agua hirviendo con sal o bien al vapor. Una vez cocido, escurrirlo bien y aplastarlo con un tenedor.

Preparar una salsa blanca con la mantequilla, la harina y la leche. Salpimentar.

Mezclar el brécol con la salsa. Añadir el queso y las yemas.

Batir las claras a punto de nieve firme e incorporarlas cuidadosamente a la preparación anterior. Hornearlo a 180 °C (termostato a 6) 30 minutos. Servirlo inmediatamente en la misma fuente.



Sopa de zanahorias

XO

Preparación: 20 min
 Cocción: 30 min
 Para 4 personas

1 kg de zanahorias
 50 cl de caldo de verduras
 2 cucharadas de tapioca

Sal fina
 Pimienta blanca de molinillo

Pelar las zanahorias y cortarlas en trozos. Cocerlas en agua o al vapor.

Pasar las zanahorias por la batidora e incorporar el caldo hasta obtener una crema clara. Salpimentar. Añadir la tapioca y dejarlo cocer unos minutos.

Servir la sopa muy caliente en una sopera.

Zanahorias estofadas

XO

Preparación: 20 min
 Cocción: 25 min
 Para 4 personas

1 kg de zanahorias
 2 cebollas
 1 diente de ajo
 2 ramitas de tomillo
 1 hoja de laurel

1 terrón de azúcar
 1 yema de huevo
 Sal fina
 Pimienta blanca de molinillo

Pelar las zanahorias y cortarlas en rodajitos finos. Pelar y picar finamente las cebollas y el ajo.

Echar en una sartén honda las zanahorias, las cebollas, el ajo, el tomillo y el laurel. Salpimentar, añadir el terrón de azúcar y cubrirlo de agua fría. Dejarlo cocer tapado, a fuego lento, durante 25 minutos. El líquido de cocción debe quedar reducido a dos terceras partes.

En el momento de ir a servir el estofado, echar la yema de huevo en un plato hondo y batirla con un poco del líquido de cocción. Disponer las zanahorias encima, mezclar y servir en ségundo.

En lugar de ligar la salsa con yema de huevo se puede añadir un poco de jugo de carne que haya sobrado de un asado.



Zanahorias braseadas con beicon

XXO

Preparación: 10 min
Cocción: 15 min
Para 4 personas

1 kg de zanahorias pequeñas de temporada
70 g de mantequilla
1 cebolla pequeña
100 g de beicon (en dados)
2 cucharadas de harina
3 cucharadas de caldo de pollo
10 cl de leche

1 litro de caldo de pollo (o 1/2 vaso de vino seco)
1 terrón de azúcar
Masa: 20 g
Sal fina
Pimentón dulce

Raspamos la piel de las zanahorias y cocerlas enteras en agua con sal. Calentamos 50 g de mantequilla en una sartén y ponemos en ella las zanahorias cocidas.

Para preparar la salsa, picar y picar la cebolla. Rehogamos la cebolla y el beicon en el resto de la mantequilla. Espolvorear por encima la harina y mezclarlo bien.

Verter el caldo, mezclar a fondo y dejar que cueza unos minutos. Añadir la leche y el zumo de limón. Salpimentar. Finalmente, añadir el terrón de azúcar y un poco de pimentón (a gusto).

Disponer las zanahorias sobre una fuente decorativa y servir inmediatamente acompañadas de la salsa.

También se pueden disponer las zanahorias en forma de corona alrededor de una montaña de puré de patata como acompañamiento de carne asada.



Pastel de zanahorias

XXOO

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 6-8 personas

200 g de zanahorias
4 huevos
250 g de azúcar molido
La ralladura de 1 limón
250 g de almendras molidas

40 g de harina
1 sobrecito de levadura química
15 g de mantequilla
Azúcar glas

Picar y rallar las zanahorias. Separar las claras de las yemas. Batir bien las yemas con el azúcar y añadir la ralladura de limón, las almendras y las zanahorias. Mezclarlo a fondo. Añadir 30 g de harina y la levadura.

Montar las claras a punto de nieve firme e incorporarlas con cuidado a la masa anterior.

Engrasar y espolvorear con harina un molde alargado. Llenarlo con la masa y cocerlo en el horno a 160 °C (termostato a 5-6) 45 minutos.

Desmoldar el pastel y espolvorearlo con el azúcar glas.

Zanahorias Vichy

XO

Preparación: 15 min
 Cocción: 25 min
 Para 4 personas

1 kg de zanahorias
 de temporada
 1 cucharada de perejil
 picado

50 g de mantequilla
 Sal fina
 Pimiento blanco de cayena

Pelar y picar en rodajitas finas las zanahorias. Cocerlas en agua con sal.

Fundir la mantequilla en una sartén honda y añadir las zanahorias escurridas salteándolas hasta que tomen un poco de color. Salpimentar.

Pasar las zanahorias a una fuente caliente y echar por encima el perejil picado. Servir inmediatamente.

CONVIENE SABER QUE:

- No es necesario pelar las zanahorias de temporada basta con cepilladas bien y lavarlas.
- La zanahoria rallada y cruda constituye una deliciosa verdura rica en vitaminas A y C. Una variante de aliño consiste en sustituir el vinagre por zumo de limón. Otra versión para esta ensalada asocia hojitas de lechuga y gajos de naranja con la zanahoria.
- La zanahoria confiere a caldos y zumos un aroma inconfundible.
- A diferencia de las zanahorias de temporada que se emplean enteras y requieren aproximadamente 30 minutos de cocción, las zanahorias de invierno requieren 45 minutos de cocción en agua hirviendo con sal. Si la preparación lo permite, es recomendable cortarlas en rodajitas, más finas cuanto más duras sean en dados o en bastoncitos.
- Un pellizco de azúcar molido añadido al agua de cocción hace las zanahorias más sabrosas.

Zanahorias con crema

XXO

Preparación: 30 min
 Cocción: 40 min
 Para 4 personas

1 kg de zanahorias
 de temporada
 50 g de mantequilla
 1 cucharada de nata
 líquida

1 terrón de azúcar
 2 cucharadas de harina
 1 cucharada de perejil
 picado
 Sal fina

Pelar y cortar las zanahorias en rodajitas finas o bastoncitos. Echárselas en una cazuela y cubrir las lo justo de agua fría. Añadir sal y el terrón de azúcar. Cocerlas 40 minutos, tapadas y a fuego lento.

Escurrir las zanahorias y pasarlas a una fuente honda.

Preparar una salsa blanca con la mantequilla, la harina y el líquido de cocción de las zanahorias. Incorporar la nata líquida.

Verter esta salsa sobre las zanahorias y repartir por encima el perejil. Servir inmediatamente.



Crema de apio nabo

XXO

Preparación: 20 min
Cocción: 40 min
Para 4 personas

- | | |
|-----------------------|------------------------------|
| 1 cabeza de apio nabo | 10 c. de nata líquida |
| 50 g de manteca | Sal fina |
| 1 yema de huevo | Pimienta blanca de molinillo |

Lavar el apio nabo y cortarlo en trozos. Escurrirlo y cocerlo 2 minutos en agua hirviendo con sal y escurrirlo.

Cocinar 30 minutos en 1,25 l. de agua con el apio nabo. Pasa la sopa por el pasapurés y sazónala con sal y pimienta. Calentarla de nuevo.

Una vez caliente, verterla en una sopera y ligarla con la yema de huevo batida y la nata líquida. Servirla inmediatamente.

EL APIO NABO EN ENSALADA

- Para obtener mejor sabor, sumergir el apio nabo rallado durante unos minutos en agua hirviendo antes de sazonarlo.
- El apio nabo se puede aliñar con una salsa vinagreta aderezada con mostaza y un pellizco de azúcar molida.
- La ensalada de apio nabo combina perfectamente con unas almendras peladas y una vinagreta de aceite de nuez.
- El apio nabo crudo resulta delicioso en ensaladas combinándolo con patatas cocidas y tiras de jamón, crudo o cocido, aderezado todo con una salsa de nata líquida, zumo de limón, sal y pimienta.

Apio estofado

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 55 min
Para 4 personas

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 6 tallos de apio | 2 hojas de laurel |
| 2 zanahorias | 10 c. de vin. blanco seco |
| 2 cebollas | El zumo de 1 limón |
| 10 c. de aceite de oliva | Sal fina |
| 1 pimiento rojo picado | Pimienta blanca de molinillo |

Pelar y lavar los tallos de apio dejando solo el corazón, escurrirlos en agua hirviendo con sal durante 5 minutos y escurrirlos.

Pelar y picar en trocitos finos las zanahorias y las cebollas. Pelar y picar finos los dientes de ajo.

Calentar 5 c. de aceite de oliva y rehogar en él las zanahorias, las cebollas y el ajo durante 5 minutos. Añadir los corazones de apio, cortados en dos, y las hojas de laurel troceadas. Regarlo con el zumo de limón y sazonarlo. Dejar que se doren, tapados, durante 5 minutos.

Añadir entonces el resto del aceite y un vaso de agua. Dejar que cueza tapado, a fuego lento, durante 30 minutos.

Retirar los corazones de apio y pasarlos a una fuente caliente.

Añadir el vino blanco al jugo de cocción. Llevar a ebullición y dejar que cueza durante 3 minutos. Rectificar el punto de sal y pimienta, si fuese necesario. Verter la salsa sobre el apio y servirlo inmediatamente.



Champiñones al estilo griego

XXXOO

Preparación: 30 min
Cocción: 1 h
Para 4 personas

600 g de champiñones
2 zanahorias
4 cholitos
2 tercios de aceite de oliva
24 c. m. de vino blanco seco
3 cucharadas de tomate concentrado
2 hojas de laurel
1 ramita de tomillo

3 o 4 ramitas de perejil
1 rama de salvia
1 cucharadita de semillas de anís
1 c. m. de 1/2 limón
La ralladura de 1/2 limón
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpia los champiñones bajo el chorro de agua fría para quitarles los restos de tierra. Secarlos con papel absorbente y cortarlos en dos o en cuatro trozos, según su tamaño. A continuación regarlos con el zumo de limón.

Pelar y cortar las zanahorias en dados. Pelar y picar las cholitos. Rehogar las zanahorias y las cholitos en los dos tercios partes del aceite, con cuidado de que no tomen color. Regarlo con el vino blanco y añadir el tomate concentrado y las hierbas. Mezclar bien. Añadir los champiñones y salpimentar. Agregar las semillas de anís y la ralladura de limón.

Dejar que cueza todo tapado, a fuego mediano, durante 30 minutos. Retirar la tapa y prolongar la cocción 15 minutos más.

Dejar que se enfríe, retirar las hierbas y verter la preparación en un recipiente. Cubrirla con el resto del aceite y dejarla sin mezclar hasta el momento de servirla.

Este guiso de champiñones se conserva durante varios días en el frigorífico.

Fondue de champiñones XXXOO

Preparación: 30 min
Cocción: 40 min
Para 4 personas

200 g de champiñones
200 g de manteca
200 g de queso emmental rallado
8 cucharadas soperas de jugo de carne

2 huevos
1 cucharada de zumo de limón
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpia los champiñones y córtalos en trozos. Salpimentar a fuego en 50 g de manteca.

Separar los claros de las yemas y batirlas por separado. A continuación, mezclarlas batiendo. Añadir los champiñones, el queso rallado y 100 g de manteca en trocitos. Salpimentar.

En una fuente honda de porcelana resistente al fuego echar 8 cucharadas de jugo de carne. Llevar a ebullición y añadir la preparación sin dejar de batir. Una vez que haya espesado, retirarla del fuego y, sin dejar de batir, añadir el resto de jugo de carne y de la manteca en trocitos. Colentarlo a fuego lento para ligar la salsa. Verter por encima el zumo de limón y servir inmediatamente.



Pastel de champiñones



Preparación: 30 min
Cocción: 40 min
Para 4 personas

250 g de champiñones	3 huevos
20 g de mantequilla	Sal fina
150 g de harina	Pimienta de molinillo

Limpiar bien los champiñones y cortarlos en láminas. Rehogarlos en la mantequilla, tapados y a fuego lento, 15 minutos. Escurrirlos y añadir al líquido de cocción 20 cl de agua caliente.

Preparar el relleno mezclando la harina, los huevos y un vaso grande del líquido de cocción de los champiñones. Salpimentar e incorporar los champiñones.

Engrasar un molde redondo y echar en él la preparación. Cocerlo en el horno 25 minutos a 180 °C (termostato a 6). Servirlo inmediatamente en el mismo molde.

Champiñones encebollados



Preparación: 30 min
Cocción: 30 min
Para 6 personas

1,200 kg de champiñones	1 1/2 cucharada de perejil picado
250 g de cebollas	3 dientes de ajo (opcional)
100 g de mantequilla	Caldo de pollo
30 g de harina	Sal fina
3 yemas de huevo	Pimienta blanca de molinillo
El zumo de 1 limón	

Limpiar bien los champiñones y cortarlos en trocitos. Pelar y picar finamente las cebollas y los ajos.

Fundir la mantequilla en una sartén honda y echar en ella las cebollas y los champiñones. Dejar que se rehoguen 10 minutos, tapados y a fuego lento. Espolvorear la harina por encima, darle unas vueltas y regar con el caldo. Salpimentar, añadir el ajo y prolongar la cocción 20 minutos más.

Ligar la salsa con las yemas de huevo.

Echar la preparación en una fuente honda y regarla con el zumo de limón. Añadir el perejil picado por encima y servir inmediatamente.

Setas con picadillo



Preparación: 20 min
Cocción: 1 h 5 min
Para 4 personas

800 g de setas	1 cucharada de perejil picado
4 chalotas	6 cl de coñac
2 dientes de ajo	Sal fina
5 cl de aceite	Pimienta blanca de molinillo
250 g de picadillo de cerdo	

Limpiar bien las setas y cortarlas en trozos. Pelar y picar las chalotas y los dientes de ajo.

Calentar el aceite en una sartén honda y rehogar los setas junto con el picadillo de cerdo, las chalotas, el ajo y el perejil durante 5 minutos. Salpimentar. Agregar media vaso de agua y el coñac. Dejar que se haga a fuego lento durante 1 hora. Servirlo en seguida en una fuente caliente.



Hojas de repollo rellenas XXXCO

Preparación: 40 min
Cocción: 40 min
Para 4-6 personas

1 repollo de 1,500 kg	2 cucharadas de perejil
3 cebollos	picado
30 g de manteca de cerdo	15 g de mantequilla
250 g de carne de ternera	30 cl de salsa de tomate
picada	Sal fina
125 g de arroz cocido	Pimienta blanca de molinillo

Limpiar el repollo y sumergirlo en agua hirviendo con sal. Escurrirlo bien y escoger las hojas más grandes para rellenarlas. Retirar la parte del tronco y secarlas con papel de cocina.

Para preparar el relleno pelar y picar finas las cebollas. Derretir la manteca en una sartén y rehogar en ella las cebollas, la carne picada y el arroz de 8 a 10 minutos. Salpimentar, añadir el perejil y mezclar bien.

Dividir el relleno en 8 porciones y colocar cada una de ellas en el centro de una hoja de repollo. Formar un rollo y envolverlo a su vez en otra hoja.

Colocar esta especie de canelones en una fuente para gratinar previamente engrasada con mantequilla. Cubrirlos con la salsa de tomate y hornearlos de 20 a 30 minutos a 180 °C (termostato a 6).

Servir bien caliente en la misma fuente.

Para variar el sabor de este plato, sustituir la salsa de tomate por una latita de tomate concentrado desleído en 25 cl de un buen vino blanco seco, sazonándolo con sal, pimienta y nuez moscada.



Repollo con beicon XXXCO

Preparación: 15 min
Cocción: 1 h 20 min
Para 4 personas

1 repollo	1 corteza de tocino
10 cl de aceite	10 cl de aceite
1 ramillete de hierbas	1 ramillete de hierbas
25 cl de caldo de carne	25 cl de caldo de carne
Sal fina, pimienta de molinillo	Sal fina, pimienta de molinillo

Limpiar el repollo, cortarlo en cuatro y lavarlo bien. Sumergirlo en agua hirviendo con sal 5 minutos y escurrirlo bien. Pelar y picar las zanahorias, las cebollas y los ajos. Cortar el beicon en tiras.

Introducir la corteza de tocino en una cacerola y añadir las zanahorias, las cebollas y los ajos. A continuación, echar el repollo, distribuir las tiras de beicon y regarlo con el aceite. Salpimentar, añadir el ramillete de hierbas y verter el caldo de carne. Dejar que cueza tapado, a fuego lento, durante hora y 15 minutos.

Servirlo en una fuente caliente.

Puede servir como acompañamiento a un asado de cerdo.



Crema de coliflor

XXO

Preparación: 25 min

Cocción: 40 min

Para 6-8 personas

1 coliflor
3 patatas
50 cl de leche
2 yemas de huevo
10 cl de nata líquida

1 cucharada de perejillo
picado
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Preparar la coliflor y cocerla en agua hirviendo con sal 20 minutos. Una vez bien escurrida, reservarla.

Pelear y lavar las patatas. Cocerlas en 1,5 litros de agua junto con la leche. Sacar las patatas y reservar el caldo.

Hacer un puré con las patatas y otro con la coliflor, reservando unos cuantos ramilletes para adornar, incorporar los dos purés a la mezcla de leche y agua.

Mezclar las yemas con la nata líquida. Añadirlo a la sopa y salpimentar.

Pasar la sopa muy caliente a una sopera y adornarla con los ramitos de coliflor y el perejillo. Servir en seguida.

Completar la presentación del plato con unos mejillones pequeños ya cocidos o con picatostes.

CONVIENE SABER QUE...

- Se deben blanquear las coles unos minutos antes de cocerlas en agua, tapadas y dando pequeños hervores, entre 25 y 30 minutos.
- Para que la coliflor no pierda su color blanco suele añadirse al agua de cocción un chomito de zumo de limón o un poco de harina y mantequilla.
- Para atenuar el fuerte olor del repollo y de la coliflor, se pone en el agua de cocer una rebanada de pan duro metida en una gasa o un trapo fino.
- La coliflor puede consumirse fría, en ensalada, gratinada, en puré, a la crema o en forma de buñuelos. Como aperitivo se puede servir fría con una salsa mayonesa ligera.

Pepinos gratinados

XXO

Preparación: 10 min
Cocción: 15 a 20 min
Para 4 personas

1 pepino de 500 g
25 g de harina
10 cl de aceite de oliva
120 g de queso rallado

Pimentón dulce
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelar y picar el pepino en rodajas gruesas. Sazonarlas con sal, pimienta y una pizquita de pimentón. Pasar ligeramente las rodajas por harina y freírlas en el aceite muy caliente, ir colocando las rodajas de pepino en una fuente para gratinar y espolvorearlas con el queso rallado. Gratinarlas en el horno 3 minutos.

CONVIENE SABER QUE.

- El pepino solo se conserva tres o cuatro días en el cajón de las verduras del frigorífico.
- El pepino crudo resulta un poco indigesto. Por eso conviene, una vez pelado y cortado en rodajas, espolvorearlo con sal gruesa y tenerlo así un par de horas. Pasado este tiempo, se pone en un colador, se lava a chorro de agua fría y se seca con un paño de cocina limpio. Otro método consiste en cubrir las rodajas de pepino con leche y un poquito de azúcar y dejarlas en remojo, secándolas luego con un paño.
- Salteado con mantequilla o bien con salsa bechamel, el pepino resulta un buen acompañamiento para carne asada y parrilladas de pescado. Pero atención: antes de salteado, cortarlo en trozos y sumergirlo en agua hirviendo con sal hasta que dé el primer hervor.



Ensalada de calabacín

XXO

Preparación: 5 min - Cocción: 5 min
Para 4 personas

1 kg de calabacines
pequeños
Ajo parras (o pepinillos en
vinagre y aceitunas)

Aceitunas negras
deshuesadas
Lechuga
Salsa mayonesa

Cortar los extremos de los calabacines y lavarlos. Cocerlos en agua o bien al vapor. Cortarlos en dos a lo largo y dejarlos escurrir unos minutos sobre papel de cocina apoyados en el lado cortado.

Untar cada mitad de calabacín con mayonesa y adornar con 2 o 3 ajo parras y una aceituna negra. Disponer las calabacines en una fuente sobre lechuga cortada en tiras.

También se pueden servir simplemente con vinagreta.

Gratinado de calabacín

XXO

Preparación: 30 min - Cocción: 50 min
Para 4 personas

1 kg de calabacines
1 cucharada de harina
75 g de mantequilla
50 g de queso rallado
(gruyere o emmental)

1 vaso de leche
3 huevos
Pan rallado
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Cortar los extremos de los calabacines, lavarlos y hacerlos enteros al vapor. Una vez cocidos y aún calientes, apriestarlos con un tenedor en una fuente para gratinar. Incorporar la harina y 50 g de mantequilla derretida. Añadir el queso rallado. Incorporar poco a poco la leche y a continuación 3 yemas de huevo de una en una.

Botir los cuartos a punto de nieve e incorporarlos con cuidado a la preparación anterior con una espátula de madera. Asar la superficie con un tenedor y espolvorear por encima pan rallado. Echare el resto de la mantequilla en trozos y meter en el horno durante 30 minutos a 180 °C (termostato a 6) hasta que obtengamos una bonita costra dorada.

Servir inmediatamente en la misma fuente.

Este gratinado acompaña a la perfección un asado de buey, ternero o cordero, con el jugo del asado en salsa.

Calabacines estofados

XO

Preparación: 20 min
Cocción: 35 min
Para 4 personas

1 kg de calabacines
Cebolla grande
Jesús de ajo
Tomates grandes
Cuchillos de carne

1 ración de tomillo
5 g de mantequilla
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Lavar los calabacines y cortarlos en cuartos a lo largo y después en dados de 2 cm de lado. Pelar y picar la cebolla y los tomates de ajo. Cortar los tomates en trozos.

Cuental el aceite en una sartén honda y rehoga los calabacines. Añadir los tomates, la cebolla, el ajo y el tomillo sin picar y deja que se haga tapado y a fuego lento durante 30 minutos.

Pasarlo a una fuente de servir, añadir una nuez de mantequilla y servir en seguida.



Crema de berros

XXXO

Prep. 50 min
Cocción: 20 a 25 min
Para 4 personas

3 manojos de berros
50 g de mantequilla
20 g de harina
10 cl de caldo de pollo

15 cl de nata líquida
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpia y lava bien los berros. Cocerlos en agua hirviendo con sal 10 minutos. Pasalos bajo el chorro de agua fría y secalos bien con un paño de cocina. A continuación picarlos.

Derretir la mantequilla en una cazuela e incorporar la harina mezclando bien sin dejar que llegue a tomar color. Incorporar el caldo y, seguidamente, los berros. Salpimentar y mezclar a fondo. Añadir la nata líquida y mezclar nuevamente. Cocerlos a fuego lento 5 minutos.

Servir la crema en una fuente caliente.

Este plato se presta bien como acompañamiento de carne asada.

Los hojas de acelga se pueden preparar del mismo modo.

CONVIENE SABER QUE...

- Los berros exigen una limpieza muy minuciosa una vez eliminados los tallos, las raicillas y las hojas marchitas o estropeadas. A continuación se ponen en remojo en agua fría, cambiándola varias veces.
- La ensalada de berros no debe aliñarse hasta el último momento, de lo contrario, las hojas se ponen feas rápidamente.
- Para enriquecer una ensalada de berros se puede añadir queso de bola en dados y aros de cebolla.



Quiche de berros

XXXO

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Para 6 personas

1 manojo de berros
300 g de masa quebrada
(pasta brisa)
3 huevos
15 cl de leche

10 cl de nata líquida
80 g de queso rallado
(gruyere, gouda...)
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpia y lava cuidadosamente los berros y picarlos finamente.

Extender la masa quebrada con el rodillo y forra con ella un molde de 24 a 28 cm de diámetro. Pinchar el fondo varias veces con un tenedor y cubrirla interiormente con papel sulfurizado y alubias. Cocer la masa en el horno a 80 °C (termostato a 6), durante 10 minutos. Retirar el papel y las alubias. Batir los huevos enteros y mezclarlos con la leche y la nata líquida. Salpimentar, añadir el queso y los berros.

Verter esta preparación sobre la masa cocida y hornearla a 180 °C (termostato a 6) 15 minutos. Servir esta quiche templada.

Endibias gratinadas



Preparación: 25 min
Cocción: 45 min
Para 4 personas

1 kg de endibias
50 g de mantequilla
50 cl de salsa de tomate
sazonada

100 g de queso rallado
50 cl de salsa bechamel
Sal fina.

Lavar bien las endibias y ponerlas en una cacerola cubiertas con agua fría. Añadir sal y dejarlas cocer 20 minutos.

En una fuente de horno, previamente engrasada con 20 g de mantequilla, se disponen alternativamente una capa de endibias, una capa de salsa de tomate y un poco de queso rallado. Terminar con una capa de endibias. Verter la bechamel por encima y espolvorear con el queso rallado y la mantequilla en trocitos.

Horneadas 25 minutos a 160 °C (termostato a 5-6). Servirlas en seguida en la misma fuente.

CONVIENE SABER QUE...

- Las endibias (sin lavar) se conservan una semana en el frigorífico, en el cajón de las verduras.
- Al ir a limpiarlas se puede vaciar el interior del pie con la punta de un cuchillo y retirar el cono de pulpa responsable del amargor.
- Para que las endibias no ennegrezcan durante la cocción se pueden rociar previamente con zumo de limón.
- Cuando se hacen asadas o estofadas, se sazonan con una cucharada de azúcar molido.
- Las endibias de temporada pierden sabor cuando se cuecen en agua.

Ensalada de endibias estofadas



Preparación: 10 min
Cocción: 30 min
Para 4 personas

1 kg de endibias
50 g de mantequilla
1 terrón de azúcar

El zumo de 1/2 limón
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpia y lavar las endibias. Cortarlas en tiras finas y rociarlas con el zumo de limón.

Derretir la mantequilla en una cacerola y echar las endibias. Añadir el azúcar y sazonar.

Dejar que cuezan de 25 a 30 minutos, a fuego eno y tapadas. Servirlas en una fuente caliente.

Son un buen acompañamiento de carne asada.



Ensalada de espinacas

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 2 min Reposo: 10 min
Para 4 personas

1 kg de espinacas

1 Salsa vinagreta con mostaza

Limpia bien las espinacas y cocerlas con poco agua. Escúrtilas bien y pásalas a una ensaladera grande. Una vez frías, verter sobre ellas la vinagreta. Mezclar bien y dejar que repose la ensalada 10 minutos antes de servirlos.

Este plato se puede adornar con huevos duros cortados en cuartos y picatostes con gusto a ajo.

CONVIENE SABER QUE

- Lo ideal es preparar las espinacas nada más comprarlas.
- Las espinacas se lavan en varias aguas pero nunca se dejan en remojo.
- Una vez cocidas en agua con sal (unos 5 minutos) se pasan por el chorro de agua fría y se escurren bien apretándolas para que no quede nada de líquido.
- Para atenuar el amargor de las espinacas, en verano se pueden cocer acompañadas de lechuga.



Espinacas a la alsaciana

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 15 min
Para 4 personas

1 kg de espinacas

Cebolla 1

1 diente de ajo

80 g de mantequilla

15 cl de nata líquida

Sal fina

Pimienta blanca de molido

Limpia y lava las espinacas. Cocerlas en agua hirviendo con sal 5 minutos. Pásalas bajo el chorro de agua fría y, una vez bien escurridas, pícalas menudas.

Peja y pica la cebolla y el diente de ajo.

Mezcla las espinacas con la cebolla y el ajo. Derretir 50 g de mantequilla en una sartén honda y rehogar la mezcla un tercio. Añadir el resto de la mantequilla y la nata líquida. Salpimentar.

Servirlas en una fuente caliente.

Este plato se puede adornar con patatas hervidas, cortadas en rodajas y doradas en la sartén.



Ensalada de habas

XXO

Preparación: 30 min

Maceración: 1 h

Para 4 personas

1 kg de habas
(mejor si son tiernas y
pequeñas)

2 cucharadas de aceite
de oliva
Sal fina

Limpiar las habas y quitarles la piel que las cubre. Echárselas en un plato hondo y cubrir con agua suficiente. Ponerlas con el aceite de oliva y dejarlas macerando durante 1 hora. A continuación, pasarlas a una escurridor pequeña y mezclar bien.

Es un delicioso entrante, fácil de integrar en una cena informal, que combina bien con salchichón y paté.

Sopa de habas

XXOO

Preparación: 40 min

Cocción: 55 min

Para 6 personas

1 kg de habas pequeñas
y tiernas
5 patatas
3 tomates
3 cebollas

2 cucharadas de aceite
30 g de pasta en forma
de coditos
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpiar las habas y pelarlas. Ponerlas a hervir en agua para cubrir. Limpiar los tomates, quitarles la semilla y partirlos en trozos grandes. Pelar y picar las cebollas.

Calentar el aceite y rehogar las habas unos minutos. Añadir los trozos de las patatas y rehogadas 5 minutos removiendo de vez en cuando. A continuación, añadir las patatas y los tomates. Cuando esté todo bien rehogado, regarlo con 5 litros de agua. Salpimentar y dejarlo cocer 40 minutos a fuego medio y tapado.

Cocer la pasta en agua hirviendo con sal.

Pasar las verduras por un pasapuré y añadir la pasta cocida. Pasarla a una sopera y servir inmediatamente.

Las habas frescas pueden sustituirse por habas secas.



Crema de judías verdes

XXO

Preparación: 40 min
Cocción: 20 min
Para 6 personas

1 kg de judías verdes
1,5 l de caldo de pollo
2 cucharadas de nata
líquida

2 yemas de huevo
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Preparar las judías verdes quitándoles las puntas y los hilos de los lados. Lavarlas y cocerlas en agua hirviendo con sal o al vapor unos 10 minutos. Escurrirlas bien y hacerlas puré.

Echar este puré en una cacerola y añadirle el caldo. Salpimentar y llevar a ebullición.

Retirarlo del fuego y ligar la sopa con las yemas y la nata líquida. Verter la crema en una sopera y servirla en seguida.

Si se desea obtener una presentación más cuidada, incorporar un puñadito de judías verdes hervidas y cortadas en bastoncitos a la hora de servir la crema.

CÓMO COCER LAS JUDÍAS VERDES

- Al cocerlas en agua no se debe emplear nunca una cacerola de aluminio (se oxidaría) ni tampoco poner la tapadera (las judías perderían su color).
- No deben cocer demasiado tiempo, pues tienen que estar tiernas pero también algo crujientes.
- Es preciso escumirlas bien una vez cocidas.
- Si se van a servir frías, pasarlas bajo el chorro de agua fría una vez finalizada la cocción.

Judías verdes salteadas

XO

Preparación: 40 min
Cocción: 25 min
Para 4 personas

1 kg de judías verdes
1 cebolla
40 g de mantequilla
El zumo de 1 limón pequeño

1 cucharada de perifollo
picado
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Preparar las judías verdes quitándoles las puntas y los hilos de los lados. Lavarlas y cocerlas en agua hirviendo con sal o al vapor, de 10 a 15 minutos.

Pelar y picar la cebolla. Derretir la mantequilla en una sartén y rehogar la cebolla 5 minutos hasta que tome color.

Escurrir las judías y echarlas en la sartén. Rehogarias 7 u 8 minutos y rociar con el zumo de limón.

Pasarlas a una fuente caliente y espolvorear el perifollo. Servir en seguida.

Judías blancas bretonas

XXO

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Para 4 personas

1 kg de judías blancas tiernas
2 cebollas
1 o 2 tomates
40 g de mantequilla

1 1/2 cucharada de harina
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Desgranar las judías y cocerlas en agua hirviendo con sal tapadas, durante 30 minutos.

Pelar y picar las cebollas. Pelar los tomates y cortarlos en trozos sin quitarles la simiente.

Derretir la mantequilla en una cacerola y rehogar las cebollas, incorporar la harina y, una vez que esté bien mezclada, los tomates. Salpimentar y rehogar unos minutos. Añadir el líquido de cocción de las judías. Al primer hervor, añadir las judías y dejarlas cocer a fuego lento unos minutos.

Una vez que la salsa se haya reducido un poco, retirarlo del fuego y servirlo en seguida en una fuente caliente.



Nabos con uvas pasas

XXO

Preparación: 15 min
Cocción: 25 min
Para 4 personas

1 kg de nabos
2 cucharadas de aceite
100 g de pasas de Corinto

Pimentón dulce
Sal fina
Pimiento de Cayena

Pelar los nabos y cortarlos en trocitos. Rehogarlos en el aceite unos minutos y sazonarlos con sal, un poco de pimentón y un pellizco de pimiento de Cayena. Cubrílos de agua lo justo y dejarlos cocer 20 minutos. A mitad de cocción, añadir las uvas pasas.

Pasarlo a una fuente caliente y servirlo en seguida.

Este plato puede acompañar un asado de cordero, por ejemplo.

CONVIENE SABER QUE...

- No es necesario pelar los nabos cuando están en su momento óptimo de producción, es suficiente con un ligero raspado.
- Las hojas pueden emplearse para aromatizar una sopa.
- Los nabos se prestan a diversas presentaciones (bastoncitos para jardinera, filamentos para una jular dados para una macedonia) y diferentes formas de cocción (en agua hirviendo con sal, al vapor o a la brasa).
- Su sabor, en ocasiones un poco fuerte, justifica una primera cocción en agua antes de emplearlos en un guiso o un estofado.

sopa de lentejas

XXO

Preparación: 10 min
Cocción: 40 min
Para 6 personas

1 cebolla
1 kg de lentejas
30 g de mantequilla
1 l de caldo de pollo

Ramitas de perejil
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelar y cortar en cuartos la cebolla.

Limpiar bien las lentejas y ponerlas en una cacerola con agua fría junto con la cebolla, el perejil, sal y pimienta. Llevar a ebullición y dejar que cuezan de 30 a 40 minutos. Escurrirlas bien y hacer un puré con ellas.

Echar el puré en una cacerola y añadir el caldo de pollo caliente. Dejar que dé un pequeño hervor y rectificar el punto de sal y pimienta. Incorporar la mantequilla en trocitos.

Echar la sopa en la sopera y adornarla con picatostes. Servir en seguida.

Para hacer un puré más nutritivo, cocer 250 g de lentejas en litro y medio de agua y pasarlo por la batidora. Añadir 250 g de arroz hervido y sazonar. Incorporar un trocito de mantequilla.



Sopa de cebolla

XXO

Preparación: 20 min

Cocción: 25 a 30 min

Para 4 personas

1 kg de cebollas	80 g de fideos
25 g de mantequilla	Sal fina
25 g de manteca de cerdo	Pimienta blanca de molinillo

Pelar y picar en rodajitas las cebollas. Calentar la mantequilla junto con la manteca de cerdo y rehogar las cebollas hasta que tomen color. Añadir un litro de agua hirviendo. Salpimentar y dejar que cueza 15 minutos.

Pasarlo todo por la batidora y volver a ponerlo al fuego. Cuando hierva, añadir los fideos y dejarlo cocer 5 minutos.

Échar la sopa en una sopera y servirla en seguida.

Esta sopa se puede acompañar de queso rallado servido en un cuenco aparte.

El gratinado de cebolla se prepara del mismo modo y resulta más fácil de hacer en raciones individuales, ya que debe quedar gratinado en la superficie y untuoso por dentro.

Cuidado al rehogar la cebolla: solo debe tomar color. El sabor a quemado es desagradable y hace la sopa indigesta.

CONVIENE SABER QUE...

- El gusto de la cebolla, más o menos fuerte según la variedad, no cae bien en los estómagos delicados y puede no ser del agrado de todo el mundo. Por eso es importante dosificar su empleo. Para suavizar el sabor y hacer más digestiva una cebolla que parece un poco fuerte y que es preciso utilizar cruda, conviene sumergirla (entera o en rodajas), en agua hirviendo 5 minutos, y después secarla bien con un trapo antes de juntarla con el resto de los ingredientes. Otro método consiste en tenerla 2 hor en aceite de oliva.
- Para poder pelar una cebolla «sin riesgo» lo mejor es utilizar guantes de goma, además de tomar alguna de estas precauciones:
 - dejar la cebolla durante 1 hora en el frigorífico.
 - pelar la cebolla dentro de una bolsa de plástico abierta por los dos extremos.
 - pelarla sobre una cazuela con agua hirviendo.
 - pelarla bajo el chorro de agua del grifo.





Cebollitas a la monegasca

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h 30 min
Para 6 personas

500 g de cebollitas «grelot»
2 vasitos de vinagre de vino blanco
3 cucharadas de aceite de oliva
50 g de azúcar molido

3 cucharadas de tomate concentrado
1 ramillete de hierbas
75 g de uvas pasas
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelear las cebollitas y echarlas en una cacerola con 1 litro de agua. Añadir el vinagre, el aceite y el azúcar molido. Salpimentar y finalmente incorporar las uvas pasas.

Calentarlo a fuego vivo y después dejarlo a fuego lento durante 1 hora y media o 1 hora y 45 minutos. Dejar enfriar.

Estas cebollitas se conservan perfectamente hasta 10 días en el frigorífico, dentro de un tarro bien cerrado, y pueden servir como acompañamiento a un asado de carne fría.

Tarta de cebolla

XXOO

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h
Para 6 personas

1 kg de cebollas
250 g de beicon
25 cl de salsa bechamel
80 g de queso rallado (gruyere o emmental)
2 huevos
25 cl de nata líquida

250 g de masa quebrada (pasta brisa)
Aceite
Nuez moscada rallada
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelear y picar en rodajitas las cebollas. Cortar el beicon en tiritas finas.

Calentar dos cucharadas soperas de aceite y rehogar las cebollas a fuego lento 20 minutos, removiendo de vez en cuando. Retirar la cebolla y reservarla. En este mismo aceite, sofreír el beicon 5 minutos. Mezclar el beicon con la cebolla.

Sazonar la bechamel con un poco de nuez moscada rallada y añadir el queso.

Batir los huevos y mezclarlos con la nata líquida.

Incorporar la bechamel a las cebollas. A continuación, añadir los huevos batidos con la nata. Mezclar bien todo y rectificar el punto de los condimentos.

Extender la masa con el rodillo, darle forma de disco y forrar con ella un molde de tarta, de 24 a 28 cm de diámetro previamente engrasado. Llenarlo con la preparación anterior y hornearlo 30 minutos a 180 °C (termostato a 6).

Desmoldarlo en una fuente caliente y servirlo en seguida.



Galette de cebolla

XXX

Preparación: 30 min
 Cocción: 30 min
 Para 4 personas

250 g de harina
 1/2 sobreco de levadura
 1/2 vaso de leche
 20 g de mantequilla

5 cebollas
 50 g de manteca de cerdo
 Sal fina

Mezclar la harina con la levadura, la leche y un pellizco de sal hasta obtener una masa lisa, de consistencia algo más espesa que la masa de crepes. Extenderla sobre un molde de tarta previamente engrasado.

Pelear y picar en rodajitas las cebollas. Calentar la manteca y rehogar en ella las cebollas hasta que se pongan transparentes. Repartirlas sobre la masa.

Hornearlo 25 minutos, aproximadamente, a 180 °C (termostato a 6).



Gratinado de calabaza bonetera

XXX

Preparación: 40 min
 Cocción: 55 min
 Para 6 personas

1 500 kg de calabaza bonetera
 150 g de mantequilla
 3 huevos
 Nuez moscada rallada

150 g de queso rallado
 (Tres leches o similar)
 Pan rallado
 Sal fina
 Pimienta blanca de molinillo

Lavar y cortar en 4 trozos las calabazas. Cocerlas al vapor 25 minutos y dejar que escurran bien.

Con una cucharita, retirar las semillas e ir vaciando la pulpa. Aplastar esta en una fuente de horno y eliminar todo el agua que haya soltado. Sazonar con sal, pimienta y un pellizco de nuez moscada. Incorporar 100 g de mantequilla blanda y, a continuación, las yemas de los huevos y el queso. Mezclar bien y rectificar el punto de sal si es necesario.

Montar las claras a punto de nieve firme e incorporarlas cuidadosamente a la preparación anterior. Espolvorear con pan rallado y añadir el resto de la mantequilla en trocitos. Hornearlo a 200 °C (termostato a 6-7) 30 minutos.

Servirlo en seguida en la misma fuente.

Suflé de puerros

XXXXO

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min aproximadamente
Para 6 personas

1,500 kg de puerros
70 g de mantequilla
25 cl de salsa bechamel

4 huevos
Sal fina
Pimienta blanca de molido

Pelar y lavar los puerros. Dejar solo la parte blanca con un poquito de verde y cortarla en trozos.

Calentar 50 g de mantequilla en una sartén y rehogar los puerros 20 minutos. A continuación, pasarlos por el pasapurés y salpimentar.

Incorporar la bechamel caliente al puré de puerro.

Separar los claros de los yemas y añadir estas a la preparación anterior. Incorporar luego 2 claras y, a continuación, las otras 2 claras montadas a punto de nieve.

Engrasar un molde para suflé y echar en él la mezcla. Hornearlo a 140 °C (termostato a 3-4) de 35 a 45 minutos.

CONVIENE SABER QUE

- Para conservar los puerros varios días hay que dejarles las barbas del extremo y mantenerlos en un sitio fresco.
- El puerro es una verdura que exige una limpieza cuidadosa. Para eliminar toda la tierra que queda en las hojas, se suele cortar en cuatro trozos desde el extremo de las hojas hasta la mitad de la parte blanca y lavarlo bajo el chorro de agua fría.
- En manojos atados, se cuecen 10 minutos en agua hirviendo con sal, destapados y, acto seguido, se pasan bajo el chorro del grifo y se escurren antes de consumirse de múltiples formas (con salsa vinagreta, en gratinados, con jamón, queso rallado y salsa bechamel, o como guarnición de un asado).

Puerros al estilo griego

XXXXO

Preparación: 20 min
Cocción: 50 min
Para 6 personas

1,500 kg de puerros
12 cebolitos nuevas
4 hojas de laurel
3 cucharadas de aceite de oliva
20 cl de vino blanco seco

15 cl de caldo de pollo
1 botecito de tomate concentrado
Pimentón
Sal fina
1 1/2 cucharadita de pimienta en grano

Pelar y lavar los puerros, conservar solo la parte blanca y sumergirlos durante 3 minutos en agua hirviendo con sal.

Pelar las cebollas.

Echar los puerros en una sartén honda, junto con las cebollas y el laurel. Añadir el aceite, el vino blanco y el caldo. Incorporar el tomate concentrado. Sazonar con pimienta y dejar que cueza, destapado y a fuego mediano, 45 minutos.

Servirlo templado o frío, espolvoreado con pimentón.



Sopa de garbanzos

XXO

Preparación: 20 min
Cocción: 3 h Remojo: 24 h
Para 6-8 personas

100 g de zanahorias
100 g de cebollas
100 g de ajo
200 g de garbanzos
6 hojas de lechuga

10 hojas de salvia
100 g de tomillo
Aceite de oliva
Sal fina
Pimienta blanca de molido

Poner los garbanzos en remojo la vesperta en agua templada.

Pasar las zanahorias y el ajo y picarlas muy finas. Pesar las cebollas y picarlas en rodajas finas. Lavar los tallos de lechuga y cortarlas en tiras finas.

Echar en una olla los garbanzos escurridos, las zanahorias, la lechuga, las cebollas, el ajo, la salvia y el tomillo. Cubrir con 2,5 litros de agua fría y salpimentar. Dejar a fuego lento durante 3 horas. Retirar el pesto de sal si es necesario.

Pasarlo a una sopera y añadir un chorro de aceite de oliva.

Si se desea, se puede hacer un puré retirando previamente la lechuga, la salvia y el tomillo y añadiendo luego la lechuga.

Puré de guisantes secos

AO

Preparación: 10 min
Cocción: 3 min
Para: 6 personas

600 g de guisantes secos
20 g de aceite
Sal fina

Sal fina
Fleisch

Poner los guisantes secos en una cazuela con agua y dejar que hiervan, tapados y a fuego lento durante una vez cocidos, hacer un puré con ellos y leche de vaca. Aclarar el puré con un poco de leche de vaca que se quiera la consistencia deseada. Sazonar con sal fina.

Este puré puede servirse como acompañamiento para las patatas o la patilla.

Guisantes sencillos



Preparación: 30 min
Cocción: 60 min
Para 4 personas

1 500 kg de guisantes frescos	1 cucharada rasa de azúcar
12 cebollitas	molida
150 g de panceta	Sal fina
50 g de mantequilla	Pimienta blanca de molinillo

Desgranar los guisantes, lavarlos bien y escurrirlos. Pelar las cebollitas y cortar la panceta en trocitos.

Derretir la mantequilla en una cazuela y dorar en ella la panceta unos minutos. Añadir los guisantes y las cebollitas. Salpimentar ligeramente y dejar que se haga a fuego lento y tapado durante 45 minutos. A mitad de la cocción añadir el azúcar.

Servir los guisantes en una fuente caliente.

CONVIENE SABER QUE...

- Los guisantes se desgranar justo antes de ir a cocerlos para que conserven todo su sabor.
- Si los guisantes parecen duros, añadir un poco de mantequilla al agua de cocción para que se ablanden.
- No sobrepasar el tiempo de cocción para que los guisantes no se queden secos.
- Si no se consumen los guisantes una vez cocidos corren el riesgo de ponerse amarillos. Para que no ocurra esto, si se van a consumir más tarde, lo mejor es pasarlos bajo el chorro de agua fría una vez cocidos y poco antes de prepararlos, sumergirlos en agua hirviendo con sal.
- El puré de guisantes constituye un refinado acompañamiento para un plato de carne o de pescado.

Guisantes a la francesa



Preparación: 45 min
Cocción: 30 min
Para 4 personas

1 500 kg de guisantes frescos	1 cucharada rasa de azúcar
1 cogollo de lechuga	molida
1 cebolla	2 yemas de huevo
50 g de mantequilla	Sal fina
ramitas de perejil	Pimienta blanca de molinillo

Desgranar los guisantes, lavarlos bien y escurrirlos. Limpiar el cogollo de lechuga dejándolo entero. Pelar la cebolla y cortarla en dos.

Derretir la mantequilla en una cazuela y añadir la cebolla. El cogollo de lechuga entero y el perejil. Rehogarlos 3 o 4 minutos. Incorporar los guisantes y añadir 8 centímetros de agua.

Salpimentar y añadir el azúcar. Dejar cocer tapado y a fuego lento, 25 minutos.

Retirar el cogollo de lechuga, la cebolla y el perejil. Incorporar las yemas batidas a los guisantes y servirlos en una fuente caliente.



Guisantes de primavera

XXOO

Preparación: 15 min
Cocción: 30 min
Para 4 personas

500 g de guisantes frescos	2 cucharadas de aceite de oliva
4 pancetas de cerdo	10 cl de nata líquida
6 cebollitas tiernas	Sal fina
1 cogollo de lechuga	Pimienta blanca de molinillo
4 ramitos de perejil	
50 g de mantequilla	

Desgranar los guisantes y reservar una decena de ellos para decorar. Lavar y escurrir bien los guisantes. Pelar las pancetas y cortarlas en rodajas. Pelar los cebollos. Limpiar el cogollo de lechuga pero dejándolo entero. Pica el perejil. Derretir la mantequilla en una cazuela y rehogar las pancetas y las vainas reservadas, a fuego lento. Incorporar los guisantes, las cebollitas, el cogollo y el perejil. Sazonar y añadir el azúcar y un vaso de agua. Dejar que cueza, tapado y a fuego lento, durante 30 minutos.

Pasarlo a una fuente caliente, incorporar la nata líquida mezclando bien y servir inmediatamente.



Tirabeques con panceta

XXOO

Preparación: 30 min
Cocción: 50 min
Para 4 personas

750 g de tirabeques	25 cl de caldo
100 g de panceta	Unas ramitas de perfolia
50 g de mantequilla	Sal fina
40 g de harina	Pimienta blanca de molinillo

Agregar los tirabeques como las judías verdes, es decir, cortándolos en trozos y tirando de ellos para que se abran y se abran en agua fresca. Cortar la panceta en trozos.

Derretir la mantequilla en una cazuela y rehogar en ella la panceta 5 minutos. Espolvorear con la harina, remover bien y agregar el caldo. Sazonar ligeramente y añadir el perejil. Dejar que rompa a hervir, echar los tirabeques. Tapar y dejar a fuego lento 45 minutos. Verificar el estado de que el guiso no se agarre. Servir en una fuente caliente.

Ensalada lionesa

XO

Preparación: 30 min
Cocción: 10 min
Para 4 personas

2 cebollas
600 g de patatas
1 l de caldo de pollo

Salsa vinagreta (sin sal)
8 rodajas de salami

Pelar y cortar las cebollas en rodajitos finos.

Pelar, lavar y picar en rodajas las patatas. Calentar el caldo de pollo y cuando rompa a hervir añadir las patatas y dejar que cuezan 10 minutos. Escurrirlas.

Regar las patatas aún calientes con la vinagreta. Mezclarlas bien con las cebollas y el salami. Servir en seguida.

Patatas panadera

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 4-6 personas

1 kg de patatas
500 g de cebollas
60 g de mantequilla
2 ramitas de tomillo

1 hoja de laurel
50 cl de caldo de pollo
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelar y cortar las patatas en rodajitos finos. Pelar y picar las cebollas en láminas finas.

Derretir la mitad de la mantequilla en una sartén y dorar en ella las cebollas unos minutos.

Engrasar una fuente de horno y llenarla con la mitad de las patatas. Salpimentar. Repartir por encima el tomillo desmenuzado y la hoja de laurel cortada en trocitos. Echar las cebollas y terminar con una copa de patatas. Salpimentar. Regar el caldo hirviendo. Añadir el resto de la mantequilla en trocitos y hornearlo 45 minutos a 200 °C (termómetro a 6-7).

Servirlas en la misma fuente.

Pastel de patata

XO

Preparación: 40 min
Cocción: 30 min
Para 4-6 personas

1 kg de patatas
200 g de cebollas
50 g de mantequilla

Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelar, lavar y cortar en rodajas finas las patatas. Pelar y picar las cebollas en láminas finas.

Derretir un poco de mantequilla en la sartén y cocinar una capa de rodajas de patata y otra de cebolla. Salpimentar. Añadir unos trocitos de mantequilla y continuar alternando capas, terminando con una de patatas, hasta que la sartén esté llena.

Cubrir tapado, a fuego lento, aproximadamente 30 minutos. Cuando la hoja de cuchillo se hunda fácilmente en el pastel, estará cocido.

Darle la vuelta como una tortilla sobre una fuente caliente. Se sirve en la misma que se ve o a la parrilla dorada y crujiente por arriba. Se sirve en seguida.

Este plato acompaña a la perfección un asado de carne. También se pueden sustituir los trocitos de mantequilla por queso rallado.



Pastel de calabaza

XXXO

Preparación: 30 min
Cocción: 45 min
Para 6 personas

1 kg de calabaza
10 g de levadura
de panadería
100 g de azúcar molido
6 yemas de huevo

250 g de mantequilla
2 cucharadas de harina
Sal fina

Pelar la calabaza y cortarla en dados. Cocerla en agua hirviendo con sal 15 minutos y escurrirla bien.

Desier la levadura en un poco de agua templado.

Mezclar la calabaza con la levadura en una ensaladera grande. Añadir el azúcar y un pelizco de sal. Agregar las yemas y 200 g de mantequilla derretida, incorporar e ir y trabajar la mezcla añadiéndole tanta harina como sea necesaria para obtener una masa homogénea y lisa que despegue de las paredes del recipiente.

Verter la masa en un par de moldes engrasados (solo debe ocupar la mitad del molde) y dejar que repose en un lugar cálido durante 3 horas.

Hornear el pastel a 180 °C (termostato a 6) 45 minutos.



Tomates argelinos

XXXXO

Preparación: 30 min
Cocción: 25 min
Para 6 personas

6 tomates grandes para
rellenar
2 dientes de ajo
1 ramita de perejil

2 o 3 berenjenas
Aceite
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Lavar y cortar los tomates en dos a lo ancho. Vaciarlos con una cucharita y asarlos en el horno con cuidado de que no se deshagan.

Pelar y picar los dientes de ajo y el perejil.

Pelar las berenjenas y cortarlas en rodajas. Espolvorearlas con sal y dejarlas así una hora para que suelten el agua. Freírlos en aceite y, a continuación, escurrirlos, picarlos y sazonarlos con la sal, la pimienta y el ajo.

Rellenar los medios tomates con este picadillo y espolvorearlos con el perejil picado.

Dejarlos en el horno unos minutos y servirlos sin gratinar.



Entremés de tomates rellenos

XXO

Preparación: 15 min.
1 o 2 tomates por persona

Tomates
Hojas de ensalada
Aceitunas negras
deshuesadas

Huevo duro en rodajitas
o en cuartos
Finas hierbas picadas
Sal

Escoger unos tomates medianos, redondos y de carne firme. Retirar con un cuchillo la tapa alrededor y vaciarlos con una cucharita. Echarles sal por dentro y dejarlos reposar 8 a 10 minutos para que suelten el agua. Pasado este tiempo escurrirlos y rellenarlos al gusto. Colocarlos en una fuente amplia y servirlos con un acompañamiento de hojas de ensalada, aceitunas negras, rodajas de huevo duro y finas hierbas. Antes de servirlos se dejan en la nevera durante un par de horas.

Algunas sugerencias para el relleno:

- **Con huevo:** aplastar con el tenedor 2 o 3 huevos duros. Mezclarlos con alcáporros (o con pepinillos en vinagre picados muy finitos) y con la pulpa de tomate obtenida al vaciarlos. Sazonar. Servirlos con una salsa vinagreta presentada aparte.
- **Con jamón:** aplastar 2 yemas de huevo duro e incorporarlas a una salsa de mostaza, aceite, zumo de limón, sal y pimienta. Mezclarla con pepinillos en vinagre y jamón cocido muy picaditos.
- **Con gambas:** pelar unas gambas ya cocidas y mezclarlas con mayonesa. Adornar la fuente con la mayonesa.
- **Con mejillones:** cocer los mejillones y sacarlos de su concha. A continuación mezclarlos con una mayonesa espesa y bien sazonada. Adornarlos con la mayonesa.
- **Con ensaladilla rusa:** preparar una macedonia de verduras y mezclarla con mayonesa.
- **Con pepino:** cortar el pepino en cuadraditos y añadir el cebollino picado fino. Aliñarlo con una salsa a base de nata.
- **Con pollo:** picar una pechuga de pollo cocida y champiñones crudos. Añadir a este picadillo una mayonesa bien sazonada y una puntita de azafrán. Servirlos con mayonesa aparte.
- **Con patatas:** rellenar los tomates con una ensalada a base de patata y mayonesa espesa y bien sazonada con pimienta.

- **A la catalana:** mezclar patatas cocidas y partidas en trocitos con tiras finas de pimiento, un diente de ajo picado, chuletas picadas, filetes de anchoa troceados, alcáporros y perejil picado fino. Servirlos con salsa mayonesa aparte.

La pulpa de tomate que no se utiliza se puede aprovechar para hacer una sopa o una salsa de tomate.

Tomates rellenos calientes

XXO

Preparación: 30 min
Cocción: 30 min
1 tomate por persona

Tomates
Ajo
Mantequilla

Caldo
Sal

Escoger tomates grandes, redondos y de carne firme. Retirar con un cuchillo la tapa alrededor de todo y vaciarlos con una cucharita. Echarles sal por dentro y rellenarlos al gusto de cada uno. Colocarlos luego en una fuente de horno y, según las preferencias, regarlos con un chorrito de aceite. Echarles por encima unos trocitos de mantequilla o verter un poco de caldo sobre ellos. Cocerlos en el horno 30 minutos a 180 °C (termostato a 6).

Algunas sugerencias para el relleno:

- **Con carne picada:** mezclar carne de cerdo picada (calcular 25 g por tomate), miga de pan mojada en leche y escurrida, cebolla picada, ajos picados, huevo, perejil picado, sal y pimienta.
- **Con gruyere:** rehogar en mantequilla patatas hervidas y troceadas en cuadraditos junto con el queso gruyere, cebolla picada, cebollino y tomillo desmenuzados; todo ello sazonado con pimienta y un poquito de nuez moscada.
- **Con mozzarella:** mezclar queso mozzarella (calcular 5 g por tomate), filetes de anchoa en aceite (1 por tomate) y trocitos de patata. Añadir alcáporros y orégano. En este caso conviene asar los tomates vaciados 15 minutos, rellenarlos y meterlos de nuevo en el horno 15 minutos más.

Reservar la pulpa que no se utiliza y repartirla en el fondo de la fuente para gratinar.



Gazpacho andaluz



Preparación: 15 min
Refrigeración: 2 h
Para: 4 personas

750 g de tomates
1 pepino
1 cebolla
3 dientes de ajo
4 cucharadas de vinagre
de uva
4 cucharadas de aceite
de oliva
1 cucharada de tomate
concentrado

Saltina
Pimienta blanca de
molinillo

Para acompañar

2 tomates
1 pepino
2 pimientos
2 cebollas
Trozos de pan tostado
en aceite

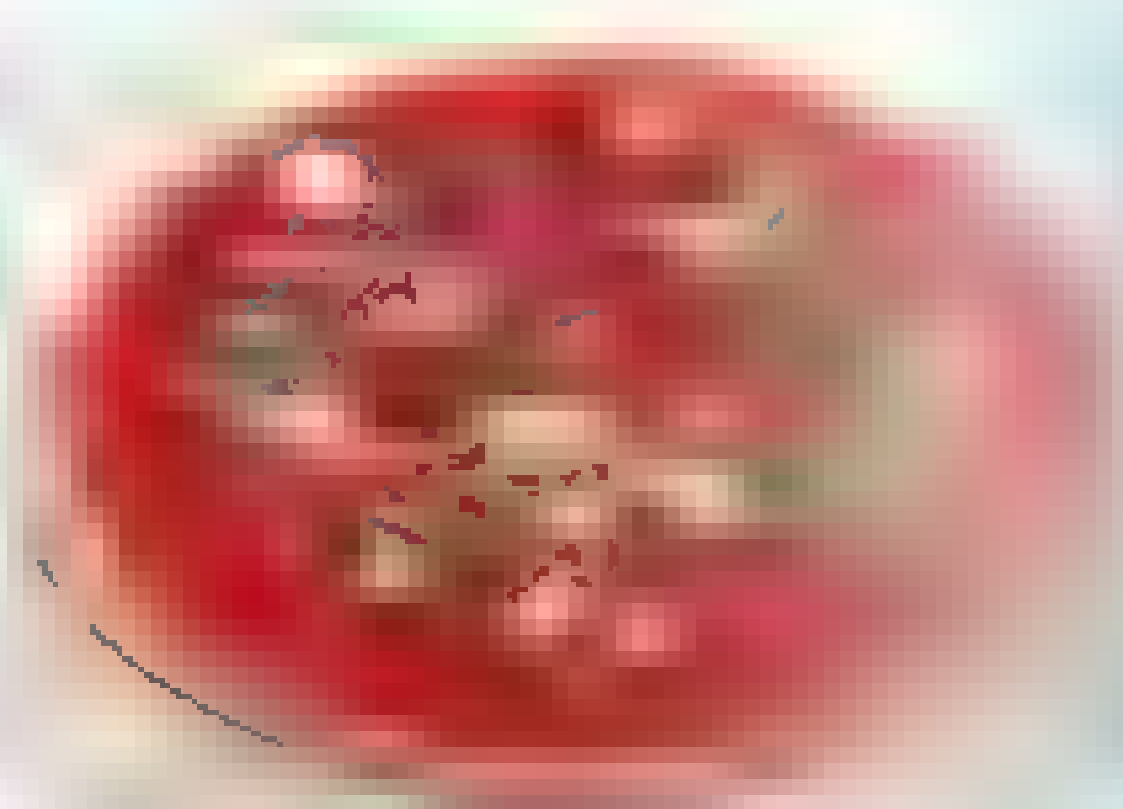
Pelar los tomates, quitarles la semilla y cortar en trozos grandes. Pelar el pepino y cortarlo en cuadraditos. Picar la cebolla y los ajos. Pasarlo todo por la batidora.

Añadir un litro de agua a la mezcla y, a continuación, el vinagre y el aceite. Incorporar el tomate concentrado, salpimentar y mezclar bien. Pasarlo a una sopera y refrigerar en el frigorífico 2 horas.

A continuación, preparar el acompañamiento. Pelar los tomates, quitarles la semilla y trocearlos. Pelar el pepino y cortarlo en dados. Abrir los pimientos, quitarles la semilla y la parte blanca, y cortarlos en cuadraditos. Pelar y picar finas las cebollas.

Antes de servir el gazpacho batirlo bien para que se mezcle de forma homogénea y acompañarlo de pepino, pimiento, tomate, cebolla y picaditos, servidos en cuencos individuales.

Para obtener un gazpacho más espeso se pueden añadir unas rebanadas de pan, pasándolas también por la batidora.



Ensalada niçoise



Preparación: 30 min
Para 4-6 personas

4 tomates
1 pepino
1 pimiento
2 dientes de ajo
6 hojas de albahaca
3 huevos duros

1 lata de atún al natural
8 filetes de anchoa
24 aceitunas negras
Salsa vinagreta con aceite
de oliva
El zumo de 1/2 limón

Pelar y cortar en cuartos los tomates. Pelar el pepino y cortarlo en trocitos.

Quitar el rabo y la parte de alrededor de los pimientos. Vaciarlos de semillas y cortarlos en cuadraditos. Pelar y picar los dientes de ajo. Picar la albahaca con unas tijeras y cortar los huevos duros en cuartos.

Disponer todos los ingredientes en una ensaladera grande y regarlos con la vinagreta y el zumo de limón. Mezclarlos bien una vez servida en la mesa.

Crema de hierbas



Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Para 4-6 personas

200 g de acederos
200 g de espinacas
200 g de lechuga
1/2 manojo de berros
1 puerro

90 g de mantequilla
2 yemas de huevo
15 cl de nata líquida
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Preparar y lavar bien las acederos, las espinacas, la lechuga, los berros y el puerro. Picarlos muy finos y rehógarlos en la mitad de la mantequilla unos minutos. A continuación, añadir 1 litro y medio de agua caliente y salear. Dejar que cueza 45 minutos.

Pasarlo todo por el pasapurés. Echar las yemas y la nata líquida en una sopera y verter encima el puré muy caliente. Mezclar bien e incorporar el resto de la mantequilla en trocitos. Servir inmediatamente.

Se puede acompañar de daditos de pan fritos

Sopa saboyana



Preparación: 40 min
Cocción: 1 h 50 min
Para 6 personas

500 g de patatas
1 apio nabo pequeño
2 puerros
2 nabos
75 g de mantequilla

50 cl de leche
12 daditos de pan
125 g de queso gruyers
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelar, lavar y cortar en dados las patatas, el apio nabo, los puerros y los nabos.

Derretir 50 g de mantequilla en una sartén y rehogar en ella el apio nabo, los puerros y los nabos hasta que estén dorados. Tapar y dejar que cuezan, a fuego lento, 30 minutos. Añadir las patatas y dos litros de agua muy caliente. Salpimentar y dejar que cueza, desfogado y dando pequeños hervor, 1 hora. Añadir la leche caliente a la sopa y prolongar la cocción 15 minutos.

Dorar los daditos de pan en el resto de la mantequilla y añadirles el queso en láminas. Echar estos picatostes en una sopera y verter encima la sopa hirviendo. Servir inmediatamente.

sopa de verduras



Preparación: 40 min
Cocción: 1 h 30 min
Para 6 personas

1 repollo pequeño
6 puerros
3 nabos
250 g de tocino entreverado
50 g de mantequilla

250 g de guisantes desgranados
Pan payés
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Lavar y preparar el repollo, los puerros (utilizar solo la parte blanca) y los nabos. Picar el repollo en tiras finas, los puerros en rodajas y los nabos en dados. Escaldar el repollo en agua hirviendo con sal 5 minutos.

Cortar el tocino en cuadraditos y posarlo 3 minutos por agua hirviendo.

Rehogar los puerros y los nabos en la mantequilla unos minutos. Añadir el tocino y el repollo. Agregar 2 litros de agua muy caliente y salear ligeramente. Dejar que cueza durante 1 hora. Añadir los guisantes y prolongar la cocción de 15 a 20 minutos más.

Disponer varias rebanadas de pan en la sopera y verter encima la sopa. Servir inmediatamente.



Pan de verduras

XXXXO

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h 10 min
Para 6 personas

650 g de puerros
650 g de judías verdes
650 g de zanahorias
6 yemas de huevo
1 bote de leche
concentrada sin azúcar

6 ramitas de perifollo
6 ramitas de cebollino
1 ramito de estragón
20 g de mantequilla
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Pelar los puerros, lavarlos bien y cortarlos en trozos. Cocerlos al vapor 15 minutos.

Lavar bien las judías verdes y quitarles los hilos. Cocerlos al vapor 10 minutos.

Pelar las zanahorias y cocerlos al vapor 15 minutos.

Hacer un puré con cada verdura por separado y añadir a cada uno 2 yemas y un tercio del bote de leche. Salpimentar.

Añadir el perifollo picado al puré de puerros, el cebollino al puré de judías verdes y el estragón al puré de zanahorias. Batir bien cada puré.

Engrosar un molde alargado y rellenarlo con capas sucesivas de puré de judías verdes, de zanahoria y de puerros. Cocerlo en el horno, al baño maría, a 220 °C (termostato a 7-8) aproximadamente 30 minutos. Para comprobar que está cuajado, introducir la hoja de un cuchillo en el pan y observar que sale limpio.

Desmoldar el pan de verduras sobre una fuente caliente y servirlo en seguida.

Este pan de verduras es un excelente acompañamiento para un asado de carne.

También se puede servir frío, acompañado de una salsa vinagreta o mayonesa.



Carbonada

XXOO

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h
Para 8 personas

1 kg de pimientos
2 kg de tomates maduros
1 kg de berenjenas
1 kg de cebollos
3 cucharadas de aceite
2 ramitas de tomillo
1 hoja de laurel

1/2 vaso de vinagre
3 cucharadas de alcachofas
3 cucharadas de azúcar
molido
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Retirar el rabito, las semillas y la parte blanca de los pimientos y cortarlos en cuadraditos. Cortar también en trocitos los tomates y las berenjenas. Pelar y picar las cebollas.

Calentar el aceite y rehogar las cebollas, los pimientos y las berenjenas. Añadir los tomates, el tomillo y el laurel. Salpimentar. Dejar que cueza de 30 a 40 minutos.

A continuación, añadir el vinagre, las alcachofas y el azúcar. Prolongar la cocción 15 minutos más.



Fondue veraniega

XOO

Preparación: 40 min
Cocción: 10 min
Para 6 personas

6 zanahorias
1 pepino
1 coliflor pequeña
500 g de apio en rama
3 pimientos
6 tomates pequeños
3 dientes de ajo

1 botecito de anchoas en
aceite
3 cucharadas de vino blanco
seco
1 cucharadita de tabasco
45 cl de nata líquida

Pelar y cortar en bastoncillos las zanahorias y el pepino. Separar en ramitos la coliflor. Pelar y cortar en trozos el apio. Abrir los pimientos, quitarles las semillas y la parte blanca, y cortarlos en tiras finas. Colocar todas las verduras en una fuente de servir.

Pasar las anchoas por la batidora, junto con su aceite, y los dientes de ajo pelados. Añadir el vino blanco y el tabasco y batirlo todo de nuevo unos segundos.

Echar la nata en el recipiente de fondue y reducirlo a fuego vivo, 10 minutos, removiendo sin parar con una espátula de madera. Incorporar la crema de anchoas, mezclar bien y servir en seguida.

Cada comensal irá introduciendo en la fondue las verduras pinchadas en su tenedor.

Fondue de verduras

XOO

Preparación: 40 min
Cocción: 20 min
Para 6 personas

400 g de coliflor
400 g de zanahorias
pequeñas
300 g de brécol
1 manojo de rabanitos
200 g de cebolitos
250 g de belcon
1 diente de ajo

300 g de queso comté
300 g de queso emmental
200 g de queso beaufort
50 cl de vino blanco seco
Nuez moscada rallada
Pan cortado en dados
Sal fina
Pimienta blanca de molinillo

Limpiar la coliflor, pasarla bajo el chorro de agua fría y dividirla en ramitos. Sumergirla 5 minutos en agua hirviendo y escurrirla bien. Pelar y cortar en trozos las zanahorias. Sumergirlas 5 minutos en agua hirviendo y escurrirlas bien. Lavar el brécol y dividirlo en ramitos. Sumergirlo 5 minutos en agua hirviendo y escurrirlo bien. Limpiar y lavar los rabanitos. Pelar las cebollos y escaaldarlos también 5 minutos en agua hirviendo.

Disponer todas las verduras en pequeñas fuentes y colocarlas en la mesa, alrededor de la fondue.

Cortar el belcon en dados y calentarlo en una sartén, sin nada de grasa y a fuego lento. Ponerlo en una fuente aparte.

Pelar el diente de ajo, cortarlo por la mitad y frotar con él el interior del recipiente de fondue.

Cortar los quesos en láminas finas o rallarlos. Introducirlos en el recipiente de fondue y dejar que se fundan, a fuego muy suave, sin dejar de remover con una espátula de madera, hasta que la preparación queda homogénea. A continuación, verter poco a poco el vino sin dejar de remover. Cuando la fondue esté a punto, salpimentar, añadir un pellizco de nuez moscada rallada y servir en seguida.

Cada comensal irá pinchando y bañando a su gusto, verduras, cintas de belcon y dados de pan.

Se pueden variar las verduras según la época del año: habas frescas, corazones de alcachofa, ramitas de apio, salsifí, etc.



ÍNDICE DE RECETAS

Alcachofas		Habas	
Alcachofas rellenas	16	Ensalada de habas	56
Alcachofas a la provenzal	18	Sopa de habas	56
Espárragos		Judías verdes	
Espárragos a la crema	20	Crema de judías verdes	58
Guiche de espárragos	22	Judías verdes salteadas	59
Berenjenas		Judías blancas bretonas	59
Cappanata	23	Nabo	
Berenjenas con tomate	24	Nabos con uvas pasas	62
Berenjenas gratinadas	24	Lentejas	
Berenjenas sevillanas	25	Sopa de lentejas	63
Caviar verde	26	Cebolla	
Brécol		Sopa de cebolla	64
Sufilé de brécol	28	Cebollitas a la manegasca	66
Zanahorias		Tarta de cebolla	67
Sopa de zanahorias	29	Galette de cebolla	68
Zanahorias estofadas	29	Calabaza	
Zanahorias braseadas	30	Gratinado de calabaza	69
con beicon	31	Puerros	
Pastel de zanahorias	32	Sufilé de puerros	70
Zanahorias Vichy	32	Puerros al estilo griego	71
Zanahorias con crema	33	Guisantes secos	
Apio		Puré de guisantes secos	72
Crema de apio nabo	34	Garbanzos	
Apio estofado	35	Sopa de garbanzos	73
Champiñones		Guisantes	
Champiñones al estilo	38	Guisantes sencillos	74
griego	39	Guisantes a la francesa	76
Fondue de champiñones	40	Guisantes de primavera	76
Pastel de champiñones	40	Tirabeques	
Champiñones embechillados	41	Tirabeques con panceta	77
Setas con picadillo	41	Papas	
Col		Ensalada lionesa	78
Hojas de repollo rellenas	42	Papas panadera	78
Repollo con beicon	43	Pastel de papa	79
Crema de coiflor	44	Calabaza	
Pepino		Pastel de calabaza	80
Pepinos gratinados	46	Tomate	
Calabacín		Tomates argelinos	81
Ensalada de calabacín	48	Entremés de tomates rellenos	82
Gratinado de calabacín	48	Tomates rellenos calientes	83
Calabacines estofados	49	Verduras variadas	
Berros		Gazpacho andaluz	86
Crema de berros	50	Ensalada nicoise	87
Guiche de berros	51	Crema de hierbas	88
Endibias		Sopa saboyana	88
Endibias gratinadas	52	Sopa de verduras	89
Ensalada de endibias	53	Pan de verduras	90
estofadas	53	Carbonada	92
Espinaca		Fondue vaudoise	93
Ensalada de espinacas	54	Fondue de verduras	94
Espinacas a la alsaciana	55		

Fotografías: S.A.E.P. / J.L. SYREN y V. MORITZ

Traducción: M.ª Teresa López

Corrección: Carmen Blázquez

© S.A.E.P.

© SUSAETA EDICIONES, S.A.

Campezo s/n - 28022 Madrid

Tel. 913 009 100 - Fax 913 009 118

Impreso en España